

Stracotto

Ingrediënten

400 gram riblappen
olijfolie
2 rode ui
1 teen knoflook
1 wortel
1 stengel bleekselderij
+/- 15 gram verse rozemarijn
2 eetlepels tomatenpuree
750 milliliter runderbouillon
300 gram tagliatelle

Bereiding

Snij het vlees in stukken en braad het met een flinke scheut olijfolie in een braadpan op matig laag vuur aan. Pel de uien en knoflook, schil de wortel, maak de bleekselderij schoon en snij in stukken. Roer de groente door de pan. Ris de naaldjes van de rozemarijn, snij fijn en voeg toe. Voeg peper en zout naar smaak toe. Bak het geheel 20 tot 30 minuten onder regelmatig roeren.

Zet het vuur hoog en giet de bouillon en tomatenpuree toe. Breng aan de kook, zet zachter en doe de deksel op de pan. Laat zo onder af en toe roeren voor ongeveer 3 uur stoven. Voeg naar smaak nog peper/zout toe.

Serveer deze Italiaanse saus met tagliatelle

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Jamie kookt; Italië
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos