



## Jamie Oliver: pasta met heerlijk stoofvlees



4 personen  
0 min voorbereiden  
3 uur bereiden  
0 min wachten  
waardering **8.3**

### hoofdgerecht • vlees • italiaans

#### ingrediënten

- 800 g stoofvlees (koe, hert, wildzwijn en zelfs een duif of haas), met zout en peper bestrooid
- olijfolie
- handje gemengde verse rozemarijn- en tijmblaadjes, fijngehakt
- 1 kleine rode ui, fijngesnipperd
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 wortel, fijngehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngehakt
- 2 wijnglazen Chianti
- 2 blikken gepelde tomaat à 400 g
- 2 eetlepels parelgort
- 400 g verse of gedroogde pappardelle
- 100 g boter
- 2 handjes geraspte Parmezaanse kaas

#### bereiden

Verhit een braadpan, snijd het vlees van koe, hert of wildzwijn in blokjes van 5 centimeter, laat duif heel en verdeel haas in stukken. Bak het vlees in wat olie bruin en voeg dan de kruiden toe met de ui, de knoflook, de wortel en de bleekselderij. Temper het vuur en bak de groenten in 5 minuten zacht. Doe de rode wijn erbij en laat alles pruttelen tot het vocht bijna helemaal is verdampt en alles een prachtige kleur en geur heeft gekregen.

Dan gaan de tomaten erbij met de parelgort en net voldoende water om het vlees 1 centimeter onder te zetten. Maak een cartouche (papieren deksel) van bakpapier. Maak hem onder de kraan nat, bestrijk hem met wat olijfolie en leg hem over de inhoud van de pan. Leg het deksel op de pan zodat tijdens het stoven zo veel mogelijk vocht in de pan blijft. Laat alles op zo laag mogelijk vuur 2-3 uur stoven, afhankelijk van malsheid en soort vlees. Het is klaar wanneer je het vlees van het bot kunt duwen en het in 'draadjes' uit elkaar valt. Breng nu alles zorgvuldig op smaak en laat het vlees enigszins afkoelen voor je het uit de pan neemt. Maak het vlees met twee vorken los en gooi eventueel vel of bot weg. Doe het vlees terug in de pan op laag vuur.

Het vlees is nu klaar om op te dienen, dus kook de verse pappardelle 3 minuten in een pan kokend water met zout en gedroogde volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de gare pasta in een vergiet uitlekken, vang wat van het kookvocht op om eventueel de saus mee te verdunnen. Neem het vlees van het vuur, roer er de boter en de Parmezaanse kaas door met wat van het kookvocht, hierdoor wordt het mooi glanzend. Schud de saus door de pasta en serveer onmiddellijk.

#### variatietip

Strooi er voor het opdienen wat fijngehakte rozemarijn en geraspte Parmezaanse kaas over.

#### Opmerking

'Wanneer hier in Italië een familie van acht personen van zou moeten eten, wordt er gewoon meer pasta gekookt en wat water bij het vlees gedaan, zoals altijd kun je met weinig vlees veel monden vullen.' - Jamie Oliver

Dit recept is afkomstig uit het kookboek 'De basis van het koken' van Jamie Oliver  
(<http://www.okokorecepten.nl/kookboeken/chefs-auteurs/jamie-oliver/de-basis-van-het-koken>).