



## Pappardelle al cinghiale

*Brede pappardelle met een rijke, langzaam gestoofde saus van everzwijn in rode wijn. Een stevig Toscaans klassiek gerecht voor koude dagen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>160'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 400 gr pappardelle
- 600 gr everzwijnvlees (schouder), in blokjes
- 1 wortel
- 1 stengel selder
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 400 gr gepelde tomaten
- 25 cl rode wijn
- 2 eetlepel olijfolie

1 takje rozemarijn  
2 laurierblaadjes  
1 theelepel jeneverbessen  
50 gr geraspte parmezaan  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Marineer de blokjes everzwijn een paar uur (of een nacht) in de rode wijn met rozemarijn, laurier en jeneverbessen.
- 2.** Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Bewaar de marinade.
- 3.** Snipper ui, wortel en selder fijn en stoof ze zacht in de olijfolie met de geperste look.
- 4.** Voeg het vlees toe en bak het rondom bruin.
- 5.** Blus met de gezeefde marinade en laat de alcohol verdampen.
- 6.** Voeg de gepelde tomaten toe, breng op smaak met peper en zout en laat 2,5 uur zachtjes stoven tot het vlees uit elkaar valt.
- 7.** Kook ondertussen de pappardelle beetgaar in ruim gezouten water.
- 8.** Meng de pasta door de saus en serveer met geraspte parmezaan.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)