



Pappardelle al cinghiale

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	160'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr pappardelle
600 gr everzwijnvlees (schouder), in blokjes van 3 cm
1 wortel
1 stengel bleekselder
1 ui
2 teentjes knoflook
400 gr gepelde tomaten (uit blik)
250 ml rode wijn
2 el olijfolie

1 takje rozemarijn
2 laurierblaadjes
1 kl jeneverbessen, licht gekneusd
50 gr versgeraspte parmezaan
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Doe de blokjes everzwijn in een kom en overgiet met de rode wijn. Voeg de rozemarijn, laurierblaadjes en jeneverbessen toe. Dek af en laat minstens 4 uur marineren in de koelkast, of een nacht.
- 2.** Haal het vlees uit de marinade en dep het goed droog met keukenpapier. Zeef de marinade en bewaar het vocht.
- 3.** Snij de wortel, bleekselder en ui fijn. Verhit de olijfolie in een ruime stoofpot op middelhoog vuur en stoof de groenten zacht gedurende 5 minuten. Voeg de geperste knoflook toe en stoof nog 1 minuut mee.
- 4.** Voeg de blokjes everzwijn toe en bak ze rondom mooi bruin op hoog vuur.
- 5.** Blus met de gezeefde marinade en laat de alcohol 2 tot 3 minuten verdampen.
- 6.** Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een lepel. Breng op smaak met zout en peper. Zet het vuur laag, leg een deksel schuin op de pot en laat de saus 2,5 uur zachtjes stoven tot het vlees uit elkaar valt. Roer af en toe.
- 7.** Kook de pappardelle in ruim gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep een pollepel kookwater apart voor je de pasta afgiet.
- 8.** Verwijder de rozemarijn en de laurierblaadjes uit de saus. Voeg indien nodig een scheutje pastawater toe om de saus losser te maken. Meng de afgegiote pasta door de saus.
- 9.** Verdeel over borden en bestrooi met versgeraspte parmezaan.

Tip

Vlees van everzwijn kan soms wild en sterk van smaak zijn. Een langere marinering van een volledige nacht tempert de wildsmaak en maakt het vlees malser. Vraag bij de slager om het vlees van de schouder: dat is geschikt voor lang stoven.

Lekker met

Een groene salade met bittere bladeren zoals radicchio of rucola snijdt goed door de rijke saus.

Dranktip

Schenk er een stevige Toscaanse rode wijn bij, zoals een Rosso di Montalcino of een Morellino di Scansano.

Ontdek meer recepten op kookpot.be