Elvea, een feest uit Italië

Pappardelle all'anatra

Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA Blokjes van gepelde tomaten
40 g	eendenborst
1	rode ajuin
1 geroosterde	rode paprika
eetlepels	olijfolie
2 dl	rode wijn
2 dl	gevogeltebouillon
1 koffielepel	bonenkruid
	peper
	zout
blaadjes	salie
600 g	pappardelle
	Parmezaanse kaas

Bereiding

Snijd de eend in kleine blokjes.
Snipper de rode ui en snijd de paprika in reepjes.
Zet alles aan in een beetje olijfolie.
Bak even goed door en voeg er de gepelde tomaten, de rode wijn en de bouillon aan toe.
Kruid met peper, zout, salie en bonenkruid.
Zet op een laag vuur en gaar gedurende 3 uur.
Kook de pasta in gezouten water en giet af.
Serveer met de saus en werk af met parmezaan.

Uit " italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme