



Elvea, een feest uit Italië

Patata di Bologna



Ingredienten voor 6 Personen

2	aardappelen
1	ui, gesnipperd
50 ml	witte wijn
690 g	ELVEA Passata Natuur
takjes	verse rozemarijn
1 teentje	look
1 heads of lettuce	eikenbladsla
12 sneetjes	mortadella
	olijfolie
	zout

Bereiding

1. Kook de grote aardappelen in hun geheel, met de schil er nog aan, gaar in gezouten water.
2. Fruit de ui aan in een scheutje olijfolie. Blus met de witte wijn en voeg vervolgens de passata toe. Breng op smaak met een snuifje zout en enkele takjes verse rozemarijn. Laat pruttelen op een zacht vuurtje.
3. Haal de aardappelen uit de pot en snijd ze in dikke schijven van +/- 2 cm. Verhit een scheut olijfolie in een pan op het vuur. Voeg een teentje look toe en bak er dan de schijfjes aardappel goudbruin aan beide kanten in.
4. Haal de blaadjes van de krop salade en meng ze in een kom met een scheutje olijfolie, peper en zout.
5. Verdeel de tomatensaus over borden. Schik er een krokant schijfje aardappel, plakjes mortadella en enkele blaadjes sla bovenop. Werk nog af met wat rozemarijn.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Peppe's Emilia-Romagna'
- Recept van chef Peppe Giacomazza
- Foto van Ann-Sophie Bracke

Recept info: Peppe Giacomazza

