



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 eetlepel | rode paprika |
| 2 dl | olijfolie |
| 2 dl | rode wijn |
| 1 koffielepel | gevogelbouillon |
| | 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

