



*Elvea, een feest uit Italië*

## Courgette pappardelle met bolognese saus



### Ingredienten voor Personen

4	courgettes
250 g	gehakt
1	rode paprika
1	gele paprika
2	selderstengels
2	wortels
1	ui
3	lookteentje
1 fles	ELVEA Polpa di pomodoro
2 eetlepels	Elvea Doppio Concentrato
1 theelepel	oregano
1 theelepel	paprikapoeder
1 snuifje	chilipoeder
	Parmezaanse kaas
	verse basilicum
1 bol	buffelmozzarella

### Bereiding

Schil dunne plakjes van de courgette met een dunschiller. (Een kaasrasp werkt ook prima)  
Het middelste deel van de courgette kan je nog in blokjes snijden voor de saus. Zo hoef je niets weg te gooien.

Snijd de ui en look fijn. Stoof deze aan in een scheutje olijfolie.

Snijd de paprika, wortel en selder in fijne blokjes. Stoof deze samen met de courgetteblokjes aan in de pan.

Voeg het gehakt toe. Kruid met peper, zout, oregano, paprikapoeder en chili. Breng op smaak met 2 el tomatenconcentraat.

Wanneer het gehakt bijna gaar is, blus dan met de polpa.

Laat de saus sudderen op een zacht vuur tot alle smaken vermengd zijn.

Verdeel de courgette pappardelle over de borden. Lepel er de saus over en werk af met buffelmozzarella en verse basilicum.





*Elvea, een feest uit Italië*

Recept info: Chloé kookt

