



Elvea, een feest uit Italië

Tomatensaus met kaneel, dadels en bospaddenstoelen



Ingredienten voor Personen

| | |
|-------------|------------------------------|
| 400 g | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| 1 | ui |
| 2 teentjes | look |
| 1 | laurierblad |
| 1 takje | rozemarijn |
| 0,50 glazen | rode wijn |
| 200 ml | groentebouillon |
| 6 | dadels |
| 200 g | bospaddenstoelen naar keuze |
| 0,50 | butternut |
| 1 eetlepel | kaneel |
| | peper |
| | zout |
| | olijfolie |
| | tarwekorrels (Ebly) |

Bereiding

Schil de butternut en snijd in blokjes van ongeveer 2 cm op 2 cm.

Snipper de ui en de look fijn. Hak de dadels fijn.

Neem een grote pot en doe daarin een scheutje olijfolie. Bak eerst de paddenstoelen krokant. Voeg de butternut toe en geef die een mooi kleurtje.

Kruid met peper en zout. Zet het vuur wat zachter en voeg de ui en look toe samen met de kaneel. Bak 5 minuutjes en blus dan met de wijn.

Voeg de rozemarijn en de laurier toe. Als de alcohol verdampt is, voeg dan de bouillon en de tomatenblokjes toe. Laat zeker nog een halfuurtje pruttelen op een zacht vuurtje. Kook de tarwekorrels zoals beschreven op het pakje. Serveer en werk af met peper en zout.





Elvea, een feest uit Italië

Receipt info: themessychef.be



Uw beste **tomaten** sinds 1885

www.elvea1885.com | [f](#) [i](#) [p](#)