



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

Recept info: themessychef.be

