

Pappardelle met Lamsragout

Benodigdheden:

- ❖ 350 gram Mafaldine (ribbelpasta) of Pappardelle
- ❖ 2 teentjes Knoflook
- ❖ 2 eetlepels Olijfolie
- ❖ 2 Sjalotjes
- ❖ 1 Rode Spaanse peper
- ❖ 1 Afgestreken eetlepel gedroogde oregano
- ❖ 1 thl Italiaanse kruidenmix (aglio/olio/peperoncino)
- ❖ Peper & Zout
- ❖ 300 gram Lamsgehakt
- ❖ 1 blikje Tomatenstukjes (380 gram)
- ❖ 2 eetlepels Rodebessengelei of Cranberryjam
- ❖ Paar druppels Worcestersaus
- ❖ Gehakte peterselie
- ❖ Vers geraspte



Bereidingswijze:

- ❖ Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Maak de rode peper schoon en snij deze in hele kleine stukjes. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op het pak in water met zout.
- ❖ Verhit de olie in de wok of in de koekenpan. Bak hierin de gesnipperde sjalot en de knoflook glazig. Voeg de rode peper en het lams gehakt toe. Bak het gehakt al omscheppend mee tot de roze kleur verdwenen is. Voeg dan de tomaten, oregano en rodebessengelei (of cranberry's) toe. Laat de saus aan de kook komen.
- ❖ Laat de saus plm. 20 minuten sudderen in een open of halfopen pan. De saus moet dik worden. Maak de saus op smaak met peper, zout en worcestersaus en eventueel nog wat oregano.

Serveertip: Lekker met vers geraspte pittige Parmezaanse kaas en een lekker aangemaakte salade.

