

# Pappardelle met hertenragout

**3,5 uur**

**4 personen**


De herfst is het seizoen van het wild! Een smaakvolle combinatie van wild en pasta! Deze pappardelle met hertenragout, verrijkt met de zoete tonen van rode porto, is een echte feestelijke pasta. Perfect voor een speciale gelegenheid of gewoon om jezelf te verwennen, én te verwarmen! Door de lange gaartijd valt het hertenvlees helemaal uit elkaar, en krijg je een smeuïge ragout saus. We werken het geheel af met verse peterselie voor een frisse toets en geroosterde pijnboompitjes voor een lekkere bite!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 600 gram wild ragout van hert
- 6 sneetjes traag gegaard buikspek (dun gesneden)
- 1 dikke wortel
- 1 ui
- 3 teentjes look
- 2 rode paprika's
- 2 stengels selder
- een 20 gram verse salie
- 150 ml rode porto
- 1 bokaal wildfond van bij ons in de winkel (240 ml)
- Parmezaanse kaas
- een handvol fijngehakte verse peterselie
- worcestershiresaus
- een 50 gram pijnboompitjes
- 400 à 500 gram pappardelle
- 1 bouquet garni
- goede olijfolie
- peper en zout

 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

## BEREIDING:

1. Zet je oven op de grillstand en op de hoogst mogelijke temperatuur, hetelucht werkt ook altijd goed. Leg de 2 paprika's in een ovenschaal in de oven, deze mogen langs alle kanten mooi zwart blakeren! Dit kan trouwens ook perfect in hete kolen, leuk voor bij een winter vuurtje. *Deze stap kan je gerust ook op voorhand doen.*
2. Neem een grote stoofpot met dikke bodem en verwarm die op een hoog vuur.

3. Snij de sneetjes spek in dunne stukjes en bak ze zonder extra vetstof aan in de pot.
4. Haal de spekjes eruit, zet ze opzij en bak nu de blokjes hertenragout mooi bruin, ze hoeven binnenin nog niet gaar te zijn, maar ze moeten wél een mooi korstje krijgen!
5. Ondertussen schil je de ui, de wortel, de stengels selder en de teentjes look. Hak ze allemaal in een hakmolen fijn. Zet opzij.
6. Haal de gebakken hertenragout uit de pot en hou opzij samen met de spekjes.
7. Het vuur mag nu lager staan, middelmatig.
8. Stoof de fijngehakte wortel, ui, selder en look een vijftal minuutjes. Voeg indien nodig een beetje olijfolie toe.
9. Snij de verse salieblaadjes fijn en voeg mee toe aan het stoofpotje, samen met de bouquet garni.
10. Blus het geheel met 150 ml rode porto en de bokaal wildfond. Breng alles terug aan de kook. Doe dan pas de spekjes en de ragout terug in de pot en roer alles goed door elkaar.
11. Wanneer de paprika's zwart zijn haal je ze voorzichtig uit de oven en laat je ze afkoelen in een pot met deksel. Zo stomen ze nog verder en komt hun vel heel makkelijk los.
12. Pel de paprika's, verwijder zaadjes en zaadlijsten en mix ze tot een gladde saus.
13. Voeg de saus mee aan het stoofpotje.
14. Laat het geheel een 3 uur lang op een zacht vuurtje pruttelen mét deksel. Roer af en toe en voeg desnoods een beetje water toe.
15. Ondertussen kan je de pijnboompitjes roosteren in een droge koekenpan. Goed in het oog houden en vaak eens schudden! Zet de geroosterde pitjes opzij.
16. Wanneer tijdens het roeren het vlees volledig uit elkaar valt is de ragout klaar! Proef en kruid bij met peper en zout. Voeg ook wat druppels worcestershiresaus toe voor net dat beetje extra smaak.
17. Voeg een scheutje goede olijfolie toe, zo gaat de ragout mooi aan de pasta plakken.
18. Kook de pappardelle zoals aangegeven op de verpakking.
19. Meng de helft van de ragout onder de gekookte pasta.
20. Schep in een diep bord een portie pappardelle en schep daarbovenop nog wat dampende ragout. Werk af met verse peterselie en geroosterde pijnboompitjes!

**Smakelijk!**