



VERSE PAPPARDELLE MET KALFSSTOOF MET BLEEKSELDERIJ, RODE WIJN EN PECORINO



Rode ui



Knoflookteen



Peen *



Bleekselderij *



Varas Rouge



Kalfsstoof *



Cherrytomaten in blik



Verse rozemarijn *



Laurierblad



Verse pappardelle *



Geraspte Pecorino *

Totaal voor 2 personen:
30 min

Gemakkelijk

Eet binnen **5** dagen

Met de mooie smaken en ingrediënten in dit recept waan je je zo in een restaurant. De verse pappardelle komt rechtstreeks uit De Pastafabriek, een Italiaans familiebedrijf waar iedereen met passie en liefde werkt zodat jij de beste verse pasta in jouw box krijgt. Het vlees hebben we alvast voor je gestoofd, zo zet jij zonder veel gedoe een smaakvolle kalfsstoof op tafel.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

2x Pan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **verse pappardelle met kalfsstoof**.



1 VOORBEREIDEN

Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Snijd de **wortel** in heel kleine blokjes en snijd de **bleekselderij** in dunne halve maantjes.



2 GROENTEN BAKKEN

Verhit 1 el olijfolie per persoon in een pan met deksel op middelmatig vuur. Fruit de **knoflook** en **ui** in 2 – 3 minuten glazig. Voeg de **wortel** en de **bleekselderij** toe en bak nog 4 – 6 minuten ★.



3 STOOF MAKEN

Blus de **groenten** af met de **rode wijn**. Voeg de **kalfsstoof** en de **cherrytomaten** toe.

★ **TIP:** Wij kiezen ervoor om de groenten wat knapperig te houden in dit gerecht. Heb je ze liever wat zachter, bak ze dan 6 – 10 minuten.



4 STOVEN

Voeg het takje **rozemarijn** en het **laurierblad** toe. Breng zachtjes aan de kook en stoof 15 – 20 minuten. Voeg eventueel extra **rode wijn** toe wanneer de stoof te droog wordt, of kook iets langer als hij nog te vochtig is. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.



5 PAPPARDELLE KOKEN

Breng in een pan met deksel ruim water aan de kook. Kook de **pappardelle** vlak voor serveren in 4 – 6 minuten gaar.



6 SERVEREN

Haal de takjes **tijm**, de **rozemarijn** en het **laurierblad** uit de stoof. Verdeel de **pappardelle** over diepe borden en schep de **kalfsstoof** erop. Garneer met de **geraspte pecorino**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Peen (g) *	60	120	180	240	300	360
Bleekselderij (stengels) 9) *	1	2	3	4	5	6
Varas Rouge (ml) 12) 17) 21)	60	125	180	250	305	375
Kalfsstoof (g) 1) *	150	300	450	600	750	900
Cherrytomaten in blik (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Verse rozemarijn (takjes) *	½	1	1½	2	2½	3
Laurierblad (st)	1	1	1	1	2	2
Verse pappardelle (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Geraspte Pecorino (g) 7) *	15	25	35	50	60	75
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	3598 / 860	463 / 111
Vetten (g)	23	3
Waarvan verzadigd (g)	6,6	0,9
Koolhydraten (g)	94	12
Waarvan suikers (g)	17,1	2,2
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	54	7
Zout (g)	1,3	0,2

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/Lactose 9) Selderij 12) Sulfit

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 21) Melk

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

