

# Italiaans stoofpotje met tagliatelle

(4 personen)

## Ingrediënten:

- 800 g sukadelappen in blokjes
- geraspte schil van een sinaasappel
- 150 g spekblokjes
- 2 uien, gesnipperd
- 5 tenen knoflook, geperst
- 100 g winterwortel in plakjes
- halve prei in ringen
- 1 stengel bleekselderij
- 6 rozemarijntakjes
- 3 dl rode wijn
- 2 dl runderbouillon
- 1 el bloem
- 300 g tagliatelle

## Bereiding:

- Bak het spek krokant, voeg ui, knoflook, wortel, prei en

bleekselderij in fijne plakjes toe en bak 10 min. zachtjes mee en leg daarna op een bord.

- Verhit 2 el boter en bak het gekruide vlees rondom bruin.
- Voeg het groentemengsel en de tomatenpuree toe en bak even mee.
- Voeg de sinaasappelrasp, de rozemarijn, rode wijn en bouillon toe en breng aan de kook.
- Doe een deksel op de pan en laat 3 uur zachtjes stoven.
- Roer een el boter met de bloem en roer dit door het stoofgerecht om het te binden.
- Schep het over de tagliatelle.

