# pappardelle met everzwijnragout

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

500 gram everzwijnragout
peper en zout
boter
2 eetlepels bloem
2 uien (gepeld en fijn gesnipperd)
1 stengel selder (in ringen gesneden)
1 blik gepelde tomaat
70 gram tomatenconcentraat
1 blaadje laurier
2 jeneverbessen
1 glas rode wijn
400 gram pappardelle
bladpeterselie (fijngehakt)

# Bereidingswijze

1. **Kruid het vlees met peper en zout. Verhit boter in een pan, schroei het vlees dicht en bestrooi met de bloem. Voeg de ui en de selder toe en schep goed om. Voeg de gepelde tomaten, het tomatenconcentraat, het laurierblad en de jenverbessen toe.**
2. **Giet de rode wijn erbij. Dek af en laat minstens 1 uur sudderen.**
3. **Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking. Giet af.**
4. **Meng de pasta met de saus en zet nog even op het vuur.**
5. **Werk af met de peterselie.**