



## ITALIAANSE RUNDERSTOOF MET PASTA

### NODIG

2 el olijfolie  
1 klontje boter  
500 gram riblappen in blokjes  
1 ui gesnipperd  
2 tenen geperste knoflook  
Snufje gedroogde chilipeper  
1 blikje tomatenpuree (140 gram)  
1 blikje tomatenblokjes  
300 ml rode wijn  
half blikje water  
snufje kaneel  
1 el oregano

### DOEN

1. Verhit olie in een braadpan. Schroeï het vlees dicht en doe de ui erbij. Fruit glazig en doe vervolgens de knoflook erbij.
2. Roer de tomatenpuree erdoor en blus met de rode wijn. Doe de kruiden erbij, de tomatenblokjes en half blikje water.
3. Leg de deksel op de pan en laat minimaal 2 uur sudderen. Wel tussendoor roeren. Zonodig voeg je nog wat water toe.
4. Breng de saus op smaak met peper en zout. Kook de pasta volgens de verpakking beetgaar. Roer de pasta door het stoofvlees.
5. Verdeel de pasta over de borden en schaaft er naar smaak Parmezaanse kaas over.

Smakelijk eten!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)