



Pappardelle con sugo di lepore (brede pasta met hazensaus)

Beschrijving

Gelukkig en gezond 2022 allemaal!

[Happy New Year Fireworks Sticker](#) from [Happy New Year Stickers](#)

Een van onze vrienden jaagt af en toe en soms zijn wij dan de gelukkige ontvangers van een haas. Hij is slager en maakt ook alles voor ons schoon, hoe luxe. Uiteraard is het zielig om een dier dood te maken, maar als je toch af en toe vlees wilt eten, dan is wild een mooi product. Altijd vrij rondgelopen, biologisch gevoed en ik vind het zelf heerlijk van smaak. Maar ik ken ook mensen die er anders over denken.

In sommige streken in Europa was haas "armeluisvoedsel", zoals in de Toscane en was juist bloem een luxeproduct. Daarom eten de Toscanen dit gerecht met veel saus en weinig pasta. De pasta maak ik altijd zelf, de slierten horen breed en niet te lang te zijn, het doet eerder aan lasagne denken dan aan bijvoorbeeld spaghetti. Maar als je geen tijd of zin hebt om zelf pasta te maken, kook dan verse lasagnevellen en snijd deze in repen.



aus kennen. Er zit veel wijn in, maar ook melk. Ik stoof he

t altijd lang in de oven om 120°C, meestal wel 3 uur. Je

gaart de haas in grote stukken in de saus en haalt ze daarna uit de saus, laat ze afkoelen en snijd het vlees in kleine stukjes. De hazenrug ligt nog in de vriezer, die bereid ik nog een keer als biefstuk.

De pasta maak ik altijd met mijn Bosch Optimum keukenmachine die altijd op het aanrecht klaarstaat. Eerst het deeg kneden in de kom met een deeghaak, daarna de pasta uitrollen met het pastahulpstuk. De foodprocessor gebruik ik om de groenten fijn te hakken.

Aantal personen

6

Ingrediënten

Voor de pasta

- 4 eieren
- pastabloem typ0 00 + extra om te bestuiven
- 2 runderbouillonblokjes

Voor de saus

de voor- en achterbouten van een haas

- 4 eetlepels olijfolie
- 120 gram winterwortel
- 130 gram ui
- 120 gram bleekselderij
- 3 deciliter rode wijn
- 1 blik gepelde tomaten, liefst van een slavenvrij merk, zoals [Mutti](#)
- paar takjes tijm
- takje rozemarijn
- 3 deciliter melk
- 150 gram Parmezaanse kaas of pecorinokaas
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

Keukenmateriaal

- oven
- koksmes
- snijplank
- dunschiller
- keukenweegschaal
- eventueel foodprocessor of keukenmachine
- gietijzeren braadpan met deksel
- koekenpan
- kaasrasp
- pastamachine of deegroller
- grote kookpan
- vergiet of zeef

Bereidingstijd

30 minuten + 3 uur stoven

Bereiden

Saus

Verwarm de oven voor op 120°C. Mocht je geen oven hebben, maak het dan klaar op laag vuur op de kookplaat met de deksel op de pan.

Schil de wortelen, pel de uien en haal de draden van de bleekselderij. Hak wortelen, uien en bleekselderij fijn, ik gebruik hiervoor de foodprocessor. Snijd de haas in stukken. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een gietijzeren pan en bak de groenten zachtjes tot zij zacht zijn. Bestrooi het vlees met zout en versgemalen peper. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan, voeg het vlees toe en laat goed bakken.

Doe het vlees bij de groenten, giet de wijn erbij en laat alles sudderen totdat de vloeistof is ingekookt. Breng op smaak met peper en zout. Knijp de gepelde tomaten fijn boven de pan en voeg de melk, de tijm en rozemarijn toe. Breng aan de kook, doe de deksel op de pan en zet de pan in de oven. Laat alles in 3 uur gaar sudderen en voeg zo nodig een beetje warm water toe. Haal de pan uit de oven en laat alles afkoelen.

Haal de stukken haas uit de pan, haal het vlees van het bot en snijd het fijn. Vis de takjes tijm en rozemarijn uit de saus. Doe het vlees terug in de pan en zet deze op het vuur. Verwarm het op laag vuur, terwijl je de pasta maakt. Doe de pasta in kokend water, giet af als de pasta 'al dente' is, lepel de saus erover. Bestrooien met geraspte Parmezaanse kaas en onmiddellijk opdienen.

Pasta met machine

Breek de eieren boven een kom en voeg er 2 keer zoveel bloem bij. Dus: 213 gram ei + 426 gram bloem. Mix dit in de keukenmachine met de deeghaak totdat er geen bloem of ei meer aan de wand van de kom kleeft. Haal het deeg uit de kom en bevestig het hulpstuk voor pasta. Draai het deeg in vier delen door de machine op de breedste stand (bij mij stand 8), doe dit per gedeelte 10 tot 15 keer, het deeg moet heel soepel en fluwelig aanvoelen. Draai de plakken met een steeds dunnere stand door de machine en leg dit op een brandschoon met bloem bestoven werkvlak of, zoals ik dat doe, hang het over schone theedoeken over een deurtje van de keuken.

Pasta zonder machine

Als je geen keukenmachine en/of pastamachine hebt: breek de eieren boven een kommetje en weeg de inhoud op de keukenweegschaal. Doe twee keer zoveel bloem op een brandschoon werkblad, maak er een kuiltje in en breek daarin de eieren. Meng totdat er een glad deeg ontstaat. Laat 20 minuten rusten. Rol de pasta uit in vrij dunne vellen, bestrooi licht met bloem en sla steeds weer dubbel. Snijd dan de pappardelle met een mes in repen van ongeveer 2 cm breed. Leg de pappardelle te drogen op een met bloem bestoven bakblik.

Serveren

Breng in een grote pan water aan de kook en doe de bouillonblokjes erbij, pas op voor overkoken. Kook de pasta al dente (maximaal 4 minuten), giet het af en roer door de opgewarmde saus. Doe de pasta op mooie borden en rasp er Parmezaanse kaas op pecorinokaas overheen.

Datum

26/03/2025