

Rundvlees met pipe rigate

Ingrediënten

- 25 gram gedroogde champignons
- 6 knoflookteentjes
- 900 gram rundvlees in stukjes gesneden
- 115 gram spekjes
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 fijngesneden uitjes
- 30 centiliter rode wijn
- 2 eetlepels tomatenpuree
- een snufje kaneelpoeder
- rozemarijn
- een laurierblad
- 225 gram pipe rigate (grote macaroni)
- 50 gram gemalen parmezaanse kaas
- zout en peper

Werkwijze

1. Week de champignons 30 minuten in heet water. Laat uitlekken en vang het vocht op.
2. Snijd drie knoflookteentjes klein. Braad in hete olie het vlees met het spek en de knoflook aan. Haal uit de pan.

3. Fruit vervolgens de ui met de rest van de knoflook en voeg daarna het vlees toe.
4. Voeg de rode wijn, de tomatenpuree, de champignons, de kaneel, de rozemarijn, het laurierblad, zout en peper toe, met het vocht van de champignons en zoveel water dat het vlees onderstaat. Laat drie uur sudderen.
5. Kook de macaroni in kokend water.
6. Haal het vlees uit de pan. Serveer het vlees met de macaroni; de saus apart serveren, evenals de parmezaanse kaas.