

PAPPARDELLE FORESTIÈRE MET WILDZWIJNSTOOF

Pappardelle met zachte wildzwijnstoof, Forestière saus, geroosterde pompoen, salie en oude kaas.

10	200 G	CA. 9 MIN
PORTIES	PAPPARDELLE P.P.	SERVICE

INGREDIËNTEN

INGREDIËNT	10 PORTIES
Smiling Cook Pappardelle	2.000 g
Smiling Cook Forestière saus	900 g
Gegaarde wildzwijnstoof	1.500 g
Geroosterde pompoen	800 g
Zilverui	300 g
Oude kaas	200 g
Verse salie	20 g
Roomboter	120 g
Zwarte peper	naar smaak

MISE EN PLACE

- Verdeel de wildzwijnstoof in tien porties en bewaar met voldoende stoofvocht.
- Rooster de pompoen beetgaar en kleur de zilveruitjes.
- Rasp de oude kaas en snijd de salie fijn.

BEREIDING TIJDENS DE SERVICE | PER PORTIE

- Regeneer 200 g bevroren Pappardelle 75 seconden in heet, licht gezouten water van circa 95°C.
- Verwarm 150 g wildzwijnstoof met 90 g Forestière saus, pompoen en zilverui.
- Schep de Pappardelle door de saus en monteer met boter en salie.

BORDOPMAAK

Serveer de pasta in een warm diep bord. Verdeel de wildzwijnstoof en pompoen zichtbaar over het gerecht. Werk af met oude kaas en salie.

KRITISCH PUNT

Verwarm de wildzwijnstoof rustig in het eigen vocht. Hard koken maakt het vlees droog en vezelig.