**Pasta met heerlijk stoofvlees van Jamie Oliver**

Nodig:

800 g stoofvlees

peper

zout

olie

handje gemengde verse rozemarijn- en tijmblaadjes, fijngehakt

1 kleine rode ui, fijngesnipperd

4 teentjes knoflook, fijngehakt

1 wortel, fijngehakt

1 stengel bleekselderij, fijngehakt

2 wijnglazen Chianti

2 blikken gepelde tomaat à 400 g

2 eetlepels parelgort

400 g verse of gedroogde pappardelle

100 g boter

2 handjes geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:

Verhit een braadpan, snijd het vlees in blokjes van 5 centimeter en bestrooi met peper en zout. Bak het vlees in wat olie bruin en voeg dan de kruiden toe met de ui, de knoflook, de wortel en de bleekselderij. Temper het vuur en bak de groenten in 5 minuten zacht. Doe de rode wijn erbij en laat alles pruttelen tot het vocht bijna helemaal is verdampt en alles een prachtige kleur en geur heeft gekregen. Dan gaan de tomaten erbij met de parelgort en net voldoende water om het vlees 1 centimeter onder te zetten. Maak een cartouche (papieren deksel) van bakpapier. Maak hem onder de kraan nat, bestrijk hem met wat olijfolie en leg hem over de inhoud van de pan. Leg het deksel op de pan zodat tijdens het stoven zo veel mogelijk vocht in de pan blijft. Laat alles op zo laag mogelijk vuur 2-3 uur stoven, afhankelijk van malsheid en soort vlees. Het is klaar wanneer je het vlees van het bot kunt duwen en het in 'draadjes' uit elkaar valt. Breng nu alles zorgvuldig op smaak en laat het vlees enigszins afkoelen voor je het uit de pan neemt. Maak het vlees met twee vorken los en gooi eventueel vel of bot weg. Doe het vlees terug in de pan op laag vuur. Het vlees is nu klaar om op te dienen, dus kook de pappardelle in een pan kokend water met zout. Laat de gare pasta in een vergiet uitlekken, vang wat van het kookvocht op om eventueel de saus mee te verdunnen. Neem het vlees van het vuur, roer er de boter en de Parmezaanse kaas door met wat van het kookvocht, hierdoor wordt het mooi glanzend. Schud de saus door de pasta en serveer onmiddellijk.