



Dit is het volmaakte pastarecept voor iedereen die niet zo dol is op een rijke tomatensaus, maar toch van veel smaak houdt. Ik heb drie verschillende soorten vlees gekozen omdat varkensvlees voor een heerlijke zoete smaak zorgt, rundvlees voor textuur en lamsvlees een aardse smaak geeft die tezamen met de mascarpone het gerecht tot een geheel maakt. Je kunt deze saus een dag tevoren klaarmaken en een restje ervan smaakt heerlijk op een in de schil gekookte aardappel of bij rijst. Je hoeft natuurlijk niet alledrie de vleessoorten te gebruiken, maar kies er wel minstens twee en bak ze goed aan voor je de wijn toevoegt.

## Rigatoni met witte ragu

Rigatoni al ragu bianco VOOR 4 PERSONEN

3 eetlepels olijfolie

50 g gezouten boter

1 ui, fijngesneden

1 stengel bleekselderij, fijngehakt

1 wortel, fijngehakt

100 g pancetta of doorregen rookspek, in blokjes

100 g varkensgehakt

100 g lamsgehakt

200 g rundergehakt

1½ dl witte wijn

2 dl groentebouillon

250 g mascarpone

½ theelepel versgeraspte nootmuskaat

4 eetlepels fijngesneden bladpeterselie

500 g rigatoni

100 g versgeraspte pecorino romano, voor erbij

zout en versgemalen zwarte peper

Verhit de olijfolie en de boter in een grote pan en fruit de ui, selderij, wortel en pancetta circa 10 minuten op hoog vuur tot de groenten gaar en goudbruin zijn.

Voeg het varkens-, lams- en rundergehakt toe en roerbak tot al het gehakt rul is. Roerbak circa 10 minuten tot het gehakt goudbruin is.

Giet de wijn in de pan en laat deze inkoken. Voeg zout en peper naar smaak en de bouillon toe. Laat de saus in de open pan 30 minuten op laag vuur pruttelen; roer regelmatig om te zorgen dat de saus niet aanzet.

Roer de mascarpone, nootmuskaat en peterselie door de saus en laat hem 10 minuten staan.

Kook intussen de pasta in een grote pan met kokend water en zout beetgaar. Giet de pasta af en stort hem direct in de saus. Roer alles met een houten lepel 1 minuut op hoog vuur door elkaar.

Dien de pasta direct op royaal bestrooid met pecorino.