



Malloreddus alla Campidanese

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **2 el olijfolie**
- **1 ui, fijngehakt**
- **2 teentjes knoflook, geraspt of fijngehakt**
- **1 el venkelzaad**
- **1 tl fijngehakte rozemarijnblaadjes**
- **400 gram worsten van goede kwaliteit, zonder vel en grofgehakt**
- **een scheutje witte wijn**
- **1 blik gehakte tomaten a 400 gram**
- **400 gram chiusoni, malloreddus of gnocchetti sardi (of soortgelijke korte pasta)**
- **een snufje versgemalen zwarte peper**

Ingrediënten garnering:

- **geraspte pecorinokaas**
- **fijngesneden venkelgroen (venkeltoppen)**

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een ruime sauteerpan of diepe koekenpan op middelhoog vuur.
- Voeg de fijngesnipperde ui toe en laat hem rustig 4–6 minuten zacht en glazig worden, zonder dat hij kleurt.
- Roer vervolgens de knoflook, het venkelzaad en de rozemarijn erdoor en bak kort mee tot de aroma's vrijkomen en je keuken zich vult met een warme, kruidige geur. Schep dit geurige mengsel uit de pan, doe het in een kom en zet het even apart.
- Doe het worstvlees in dezelfde pan en bak het rul. Druk het vlees met een houten lepel los zodat er grove, sappige kruimels ontstaan.
- Laat het 3–4 minuten bakken tot het mooi begint te kleuren en de randjes licht krokant worden — precies waar de smaak zich concentreert. Schep dan het uienmengsel terug in de pan.
- Blus af met een scheutje witte wijn en laat het geheel zachtjes pruttelen zodat de alcohol verdampt en de smaken zich verdiepen.
- Roer de tomaten erdoor en laat de saus vervolgens zo'n 10 minuten rustig sudderen tot hij vol, rijk en licht ingedikt is.
- Kook ondertussen de pasta in ruim gezouten water tot perfect al dente.
- Schep de pasta direct uit het kookwater bij de saus en meng alles voorzichtig zodat elke pastaschelp zich vult met de hartige, kruidige saus.
- Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en verdeel het gerecht over voorverwarmde pastakommen.
- Werk af met een royale wolk geraspte pecorino en wat fijngesneden venkelgroen voor een frisse, aromatische toets.

Buon appetito!