

ENTRECOTE MET PASTA

BENODIGHEDEN:

- Kalfsentrecote 400 gram
- 400 g pappardelle pasta
- 125 g mascarpone
- 75 g pancetta blokjes
- 50 g Parmezaanse kaas
- 50 ml port
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel tijm
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- olijfolie
- peper



WERKWIJZE:

- Verhit de olie in een bak en bak hierin de entrecote. 1 á 2 minuten braden per kant. Haal het vlees uit de pan en wikkel dit in aluminiumfolie.
- Bak de pancette zachtjes in dezelfde pan als de entrecote. Voeg hieraan de gesnipperde sjalotten, knoflook en de tijm toe. Laat dit 2 minuten meebakken.
- Schenk de port erbij en kook dit nog eens 2 minuten. Voeg de mascarpone toe en breng dit geheel aan de kook. Voeg peper naar smaak toe.
- Kook ondertussen de pappardelle gaar. Giet de pasta af en voeg de saus toe.
- Snij de entrecote in plakjes en voeg dit toe aan de pasta.
- Verdeel het gerecht over de borden en strooi peterselie en Parmezaanse kaas over de pasta.

○ Eetsmakelijk...

OPTIE:

- Neem er extra groente bij voor een volledige maaltijd. Bijvoorbeeld; broccoli.