

Pappardelle met kogelbiefstuk

Deze pasta is echt... oh zo LEKKER!

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vleesgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

Deze pasta is echt... oh zo LEKKER!

Bereidwijze

1. Bestrooi de biefstuk met zout en peper.
2. Verhit de olie in een hapjespan en bak de biefstuk bruin van buiten en rosé van binnen en snijd de biefstuk in plakjes.
3. Bak de pancetta in het resterende bakvet zachtjes uit.
4. Snijd de sjalotjes en de tijm fijn en bak 2 minuten mee.
5. Voeg de port toe en kook alles 2 minuten.
6. Voeg de mascarpone toe en breng dit aan de kook, voeg nog wat zout en peper toe.
7. Kook intussen de pappardelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en doe de pasta terug in de pan.
8. Schep de saus en plakjes kogelbiefstuk door de pasta. Verdeel het gerecht over 4 warme borden en serveer de kaas apart erbij.

Ingrediënten

- 300 gram kogelbiefstuk
- 2 el olijfolie
- 75 gram pancetta
- 2 sjalotjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- 50 ml rode port
- 125 gram mascarpone
- 250 gram pappardelle
- 50 gram Parmezaanse kaas

accessoires