

## Entrecote met pappardelle

### Ingrediënten

- 4 entrecotes (à 150 gr)
- 250 gr pappardelle
- 125 gr mascarpone
- 75 gr pancetta, in stukjes
- 50 gr Parmezaanse kaas, vlokken
- 50 ml rode port
- 2 sjalotten, in ringetjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- 2 el olijfolie
- 3 el platte peterselie, fijngesneden



### Bereiden

Verhit de olie in een pan en bak hierin de entrecotes in ca. 5 min. bruin van buiten en rosé van binnen. Haal het vlees uit de pan, snijd er plakjes van en leg ze op een bord.

Bak de pancetta zachtjes uit in het resterende bakvet en bak de sjalotten en de tijm 2 min. mee. Schenk de port erbij en kook nog eens 2 min. Voeg de mascarpone toe en breng het geheel aan de kook. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Kook intussen de pappardelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af en doe deze terug in de pan. Meng vervolgens de saus en de plakjes entrecote erdoorheen. Verdeel het gerecht over 4 warme borden en strooi de peterselie en Parmezaanse kaas eroverheen.