



Tagliatelle met kalfsgehaktballetjes in paddenstoelen ragout

2 el olijfolie	400 gram paddenstoelen mix
2 tenen knoflook	1 tl paprikapoeder gerookt
4 el dille fijngesneden	1 el bloem
5 kalfsgehaktballen gepaneerd	1 el tomatenpuree
1 ei	380 gram jus (water met juspoeder)
4 el dijonmosterd	4 el cognac
100 gram boter	400 tagliatelle
1 el maanzaad	3 el bladpeterselie fijngesneden
5 sjalotjes fijngesneden	150 ml kookroom

Verhit 2 el olie in een koekenpan op matig vuur

Bak hierin de sjalotjes glazig

Voeg de knoflook toe en bak 1 min mee.

Schep in een kom en meng de dille, gehaktballen, ei, 3 el mosterd en wat zout en peper er door.

Draai er gehaktballetjes van. Even in de koelkast laten opstijven

Bak de gehaktballetjes in 30 gram boter op matig vuur rond om bruin en gaar in 6-7 minuten

Schep ze op een bord. Houd ze afgedekt warm.

Verhit in de zelfde pan 40 gram boter op hoog vuur.

Bak de paddenstoelen al omscheppend 4-5 min. voeg het paprikapoeder, de tomatenpuree en bloem toe en schep 1 min om

Voeg de jus en cognac toe laat in 7-8 min licht binden voeg de gehaktballetjes, kookroom en de resterende mosterd toe. Laat 5 min doorwarmen.

Kook intussen de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking

Giet af en schep om met maanzaad

De resterende boter 1 el peterselie

Verdeel de pasta en de ragout over borden en strooi er de rest van de peterselie er over

EET SMAKKELIJK!