

# Herfstpasta

## Ingredienten

750 gr riblappen  
1 1/2 ui  
1 grote rode paprika  
1 bakje cherrytomaten(250gr)  
ruim 50 gr boter  
500 gr broccoli  
200 gr.kastanjechampignons  
4 el kookroom  
300 gr tagliatelle  
3 teentjes knoflook  
4 takjes verse tijm

## Bereidingswijze

Leg de Riblappen een nacht in een marinade van de wijn die U bij dit gerecht drinkt, (bv. Franshoek Cellar, Chardonnay Reserve).

Haal de lappen de volgende morgen uit de mariade (bewaar het marinadevocht), droog ze af en zout en peper ze.

Snijd ze in blokjes en en bak ze in de boter goed bruin.

Haal ze uit het braadvet en bak dan hierin de klein gesneden ui en paprika.

Voeg dan het gebraden vlees weer toe en blus het geheel af met de bewaarde marinade en laat het geheel op een laag vuur 2 1/2 tot 3 uur sudderen.

Leg de cherrytomaatjes even in kokend water en ontvel ze. Even in keukenpapier nadrogen en bewaar ze nog even.

Maak van de broccoli kleine roosjes en kook die met wat zout net beetgaar. Snijd nu de kastanjechampignons in vieren en bak ze in wat olie ongeveer 5 minuten met de blaadjes van de tijm.

Snijd intussen de cherrytomaatjes in de helft en bak ze ong. 3 minuten en doe ze de laatste 10 minuten bij het draadjesvlees.

Kook per persoon 100 gram tagliatelle in kokend water met wat zout in ong. 9 minuten beetgaar.

Haal de tagliatelle er uit en doe ze in een voorverwarmde schaal.

Voeg nu 4 el kookroom eraan toe met de broccoli en de kastanjechampignons.

## Bijzonderheden

Voor de liefhebbers kunt U er ook wat Ruccolisla bij serveren.