

# Tagliatelle met lamsvlees

menu 18 feb. 2016. (Leo en Allard)



## Ingrediënten:

2,25 kg ontbeend mager lamsvlees (aan een stuk of 2 kleinere)

18 tenen knoflook in dunne plakjes

22 takjes rozemarijn

375 ml olijfolie

1,5 kg tagliatelle

225 gr boter

750 gr paddenstoelen

Plakjes pecorino voor er bij



## Bereiding:

Maak met een scherp mes kleine inkepingen in het hele stuk vlees en stop een plakje knoflook en enkele naaldjes rozemarijn in elke inkeping. Verhit wat olie en boter in een pan of sleede met een dikke bodem. Voeg het vlees toe en bak het aan. Zet het in een oven van 180 C tot het vlees rosé is. Ongeveer 30 tot 45 minuten (gebruik een thermometer).

Snijdt intussen de resterende rozemarijn fijn. Maal de rozemarijn met de resterende olie in een vijzel. Voeg zout en peper naar smaak toe en zet de rozemarijnolie apart.

Neem het vlees uit de oven, dek het af met aluminiumfolie en laat het rusten. Breng een grote pan water met wat zout aan de kook en kook hierin de pasta 8-10 minuten gaar.

Verhit intussen de boter in een andere pan.

Voeg de paddenstoelen toe en bak ze 5-8 minuten op een middelhoog vuur tot ze zacht zijn; roer af en toe.

Giet de pasta af, doe hem weer in de pan en meng de helft van de rozemarijnolie erdoor.

Verwijder het aluminiumfolie en snijd het vlees in plakjes. Verdeel de pasta over voorverwarmde borden en voeg peper naar smaak toe en leg het vlees en de paddenstoelen erop.

Sprenkel de resterende rozemarijnolie erover, bestrooi met pecorino.

Serveer meteen