Tagliatelle

met paddenstoelen, ansjovis en feta

4 personen:
250 tagliatelle
200 gram broccoli
bakje kastanjechampignons
bakje shiitake
2 kleine blikjes ansjovisfilet (met kappertjes)
2 tenen knoflook
200 gram feta
olijfolie
20 zwarte olijven
10 kerstomaatjes
versgemalen peper
beetje peterselier

Kook de pasta beetgaar volgens aanwijzing op verpakking. Maak broccoli schoon en verdeel in kleine roosjes. Breng water aan de kook en kook de roosjes ongeveer 3 minuten, spoel ze dan af met koud water.
Borstel alle paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes.
Laat de ansjovis uitlekken en snijd ze fijn. Verhit olijfolie in een ruime pan en roerbak de paddenstoelen , de broccoli , de ansjovis en de 2 geperste teentjes knoflook. Tot slot versgemalen peper erover.
Schep tagliatelle er voorzichtig doorheen en warm door. Als laatste de blokjes feta en doormidden gesneden tomaatjes toevoegen. Serveer met fijngehakte peterselie.

wijnadvies: Caves de Pegões, Castelão|Syrah