

DINNERLY



Varkensprocureur op tagliatelle met rode ui en romige champignonsaus



ca. 40min



2 personen

Procureur is een sjiek woord voor varkensnek, een mals en dooraderd deel van het varken dat vaak gebruikt wordt voor het maken van pulled pork. Vandaag braad je een paar mooie procureurslappen in de oven, die uiteindelijk bovenop een flink bord tagliatelle met romige champignonsaus belanden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle¹
- 2 procureurlappen
- 1 rode ui
- 250g champignons
- 10g verse peterselie
- 1 blokje harde kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50ml melk⁷
- 2el boter⁷
- 2tl bloem¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 818kcal, vet 32.9g, koolhydraten 88.0g, eiwit 43.5g



1. Vlees braden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el boter. Dep het **vlees** droog en braad het in 2-3min per kant stevig aan. Het hoeft nog niet gaar te zijn.



2. Vlees & uien bakken

Halveer, pel en snijd de **ui** in partjes van ca. 1cm dik. Voeg toe aan de koekenpan en schep even om. Doe het **vlees** en de **ui** in een kleine ovenschaal, bestrooi met een snuf zout en peper en bak 10-16min in de oven, tot het **vlees** helemaal gaar is. Maak de koekenpan nog niet schoon.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep **ca. 100ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Snijd de **champignons** in vieren, grotere exemplaren in zessen. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



4. Champignons bakken

Verhit de gebruikte pan op medium tot hoog vuur met 1el boter. Voeg de **champignons** en een snuf zout toe en bak ca. 4min. Schep daarbij zo min mogelijk om. Voeg de **peterseliestengels** toe, bak ca. 3min mee en draai het vuur lager. Bestrooi met 2tl bloem, meng goed en bak nog ca. 1min.



5. Afmaken & serveren

Voeg **50ml kookwater**, 50ml melk en $\frac{3}{4}$ van de **kaas** toe en roer tot er een **sous** ontstaat. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Schep de **pasta** door de **sous** en voeg **meer kookwater** toe voor extra smeuïgheid. Serveer de **pasta** met het **vlees** en de **ui** er bovenop en bestrooi met de **peterselieblaadjes** en de **rest van de kaas**.



6. Bakresten opmaken

Maak je pan vooral niet schoon nadat je het vlees hebt aangebraden. De achtergebleven braadsappen en bakresten geven je champignons - en later de sous - extra veel smaak.