DINNERLY

Rundersteak met tagliatelle

in stroganoffsaus met champignons en rucola

ca. 35min 2 personen

Een klassieke saus met een moderne twist: vandaag eten we bavette flanksteak met rijke stroganoffsaus en de champignons die je daarbij verwacht, maar dit keer met heerlijke tagliatelle en pittige rucola. We vieren het beste uit onze culinaire geschiedenis terwijl we constant blijven vernieuwen: dát is Dinnerly.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 200g tagliatelle [1]
- 250g champignons
- 1x bavette
- 1 kuipje crème fraîche [7]
- 1 zakje goulashkruiden
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl mosterd [10]
- 2tl balsamicoazijn [17]
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 43.3g, koolhydraten 84.5g, eiwit 44.0g

1. Ingrediënten voorbereiden

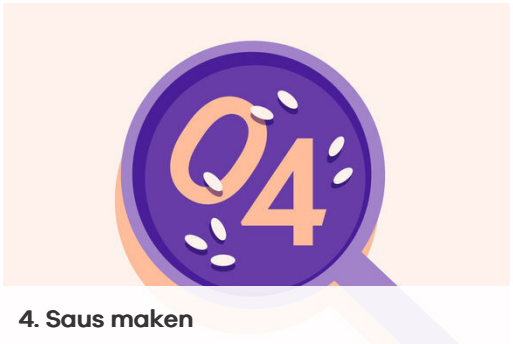
Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Kook 500ml water in de waterkoker en meng met **½ van het bouillonpoeder** (de rest van het **bouillonpoeder** gebruiken we hier niet). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten). Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn.

2. Vlees bakken

Verhit een kleine koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier, leg het in de voorverwarmde pan en bestrooi met een snuf zout. Bak 1-2min per kant, tot het mooi bruin begint te worden. Doe het **vlees mét braadvocht** in een kleine ovenschaal en rooster in 7-10min gaar in de oven. Laat de **bavette** dan afgedekt rusten op een bord of schaal.

3. Champignons bakken

Verhit ondertussen opnieuw de koekenpan op hoog vuur en blus de bodem met een paar **eetlepels bouillon** (zie **stap 6** voor meer informatie). Laat het vocht kort verdampen en verhit dan 1el olijfolie. Voeg de **champignons** toe met een snuf zout en bak 8-10min, tot ze bruin en gaar zijn. Schep dan de knoflook erdoor.



4. Saus maken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Zet het vuur onder de **champignons** lager en roer de **crème fraîche**, de **kruidenmix** en 1tl mosterd erdoor. Giet scheutje voor scheutje ca. **150ml bouillon** erbij en laat de **saus** 2-3min borrelen, tot ie mooi romig is. Kruid met een flinke snuf peper.

5. Afmaken en serveren

Hussel de **rucola** om met 2tl balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Snij het **vlees** in reepjes. Schep de **pasta** door de **saus** en voeg evt. nog eens scheutje **bouillon** toe om de consistentie aan te passen. Verdeel de **pasta** en het **vlees** over de borden en garneer met de **rucola**.

6. Schoon of niet schoon...

Blijven er na het bakken van het vlees kruimels of bruine plekjes in de pan achter? Spoel de pan dan absoluut **niet** om! Door deze restjes krijgt je saus nog veel meer smaak, en om ze los te weken laat je eerst wat bouillon in de pan verdampen. Zo wordt het echt lekker.

Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 808 11 85**
Bekijk de receptkaart online in je account op www.dinnerly.nl **#dinnerly**