

DINNERLY



Biefstuk met tagliatelle in stroganoffsaus met champignons en rucola



ca. 35min



2 personen

Een klassieke saus met een moderne twist: vandaag eten we een biefstuk met een 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 biologische tagliatelle ¹
- 250g champignons
- 2 biefstukken
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje goulashkruiden
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

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

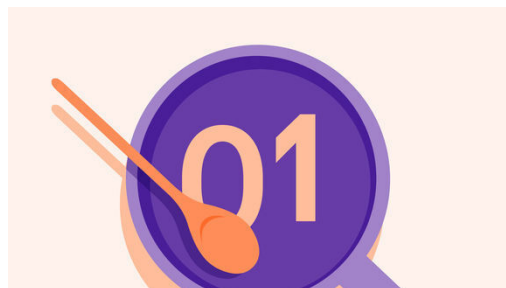
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

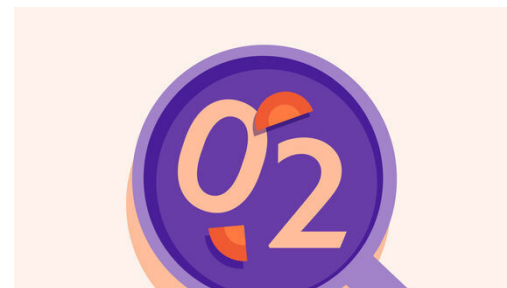
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 888kcal, vet 39.0g, koolhydraten 86.8g, eiwit 46.8g



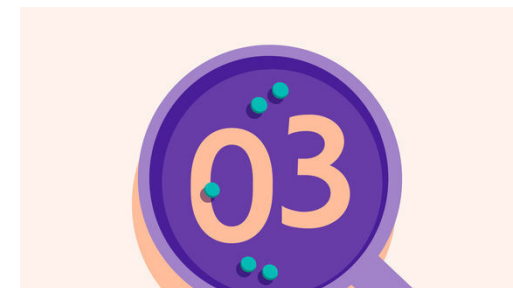
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Kook 500ml water in de waterkoker en meng met **de helft van het bouillonpoeder** (de rest van het **poeder** gebruiken we niet). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob evt. 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 met 1el olijfolie op hoog vuur. Dep het **vlees** droog met 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 het **vlees** dan afgedekt rusten op een bord of schaal.



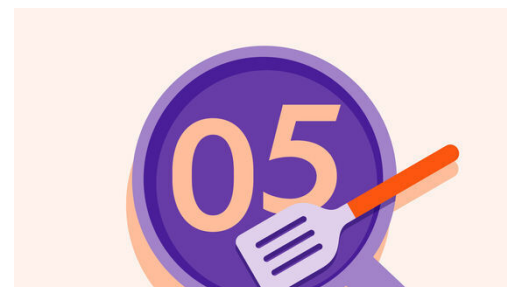
3. Champignons bakken

Verhit opnieuw de koekenpan op hoog vuur en blus de bodem met een paar **eetlepels bouillon** (zie ook **stap 6**). 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 7-8min 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 **sous** 2-3min borrelen, tot ie mooi romig is. Kruid met een flinke snuf peper.



5. Afmaken en serveren

Hussel de **rucola** om met 1½el balsamicoazijn en een snuf peper en zout. Snij het **vlees** in reepjes. Schep de **pasta** door de **sous** en voeg evt. nog een 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 plekkjes in de pan achter? Spoel de pan dan absoluut **niet** om! Door deze restjes krijgt je **sous** nog veel meer smaak, en om ze los te weken laat je eerst wat **bouillon** in de pan verdampen. Zo wordt het echt lekker.