

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 biologische tagliatelle ¹
- 2 procureurlappen
- 1 rode ui
- 250g champignons
- 10g verse peterselie
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50ml melk ²
- 2el boter ²
- 2tl bloem ¹
- 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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 752kcal, vet 24.6g, koolhydraten 88.0g, eiwit 45.5g



1. Vlees braden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan. Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier. Braad het **vlees** op hoog vuur in 2-3min aan elke kant goudbruin. Het hoeft nog niet gaar te zijn.



2. Vlees en ui bakken

Pel en halveer de **ui** en snij in partjes van 1cm dik. Voeg toe aan de pan met **vlees** en bak kort mee. Doe het **vlees** en de **ui** in een kleine ovenschaal. Kruid met een snuf peper en zout en bak in 10-16min gaar in de oven. De pan gebruiken we zo weer (zie ook **stap 6**).



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in kwarten). Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



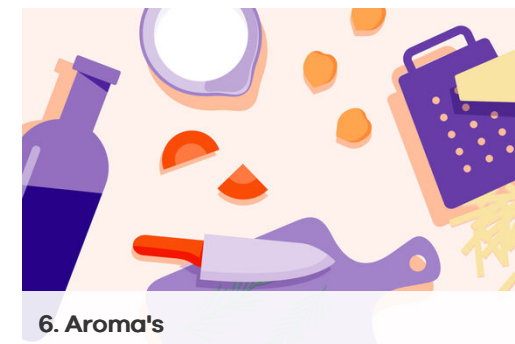
4. Champignons bakken

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



5. Afmaken en serveren

Voeg **50ml kookwater**, 50ml melk en $\frac{3}{4}$ van de **kaas** toe en roer tot er een **sous** ontstaat. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** door de **sous**. Voeg 1 voor 1 eetlepels **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Serveer de **pasta** met het **vlees** en de **ui**, bestrooi met de **peterselieblaadjes** en de **rest van de kaas**.



6. Aroma's

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