



Toscaanse pasta met rundvlees

en cherrytomaatjes met Italiaanse kaas



ca. 20min



2 personen

Als je van een Italiaanse menukaart 'Tagliata' bestelt, krijg je in mooie, dunne repen gesneden biefstuk. Tagliata komt namelijk van het Italiaanse woord tagliare, wat snijden betekent. Vaak is het genoeg om dit vlees alleen wat te zouten, want het is al smaakvol genoeg van zichzelf. Wij houden het vandaag simpel en combineren deze Toscaanse klassieker met een snelle pasta met prei, tomaten en citroen. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1x staartstuk
- 250g penne ¹
- 1x preiringen
- 1x rucola
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- zeef of vergiet
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

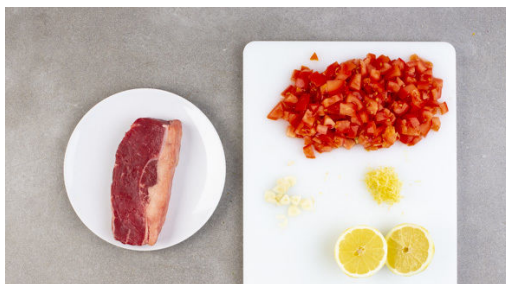
Voor medium: voel met je wijsvinger het vlees en vergelijk dat met het gevoel van de muis van je hand als je duim en middelvinger zacht tegen elkaar houdt. Gebruik duim en ringvinger voor well done.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 26.9g, koolhydraten 98.3g, eiwit 44.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **tomaten** in stukjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** doormidden. Laat het **staartstuk** op een bord op kamertemperatuur komen.



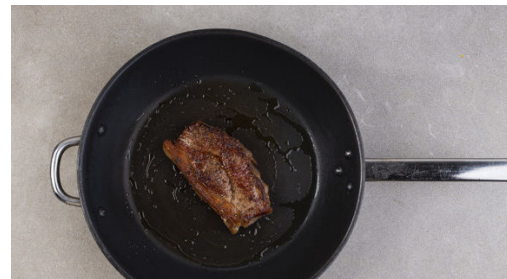
4. Toppings voorbereiden

Was de **rucola** grondig en laat in een zeef uitlekken. Rasp de **kaas** fijn.



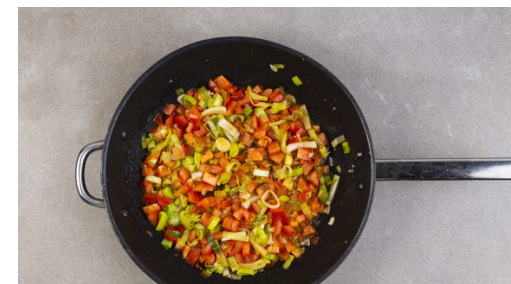
2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg dan de **penne** toe en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie om kleven te voorkomen.



5. Vlees bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en bak het **vlees** op middelhoog-hoog vuur 1min per zijde voor een *medium garing*. Bak 1,5min per zijde voor *well done* (**zie kooktip, links**). Neem het **vlees** uit de pan, bestrooi met zout en wikkel het in in aluminiumfolie. Laat ca. 5min rusten en snijd dan het **vlees** - tegen de draad in - in dunne repen.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in een grote koekenpan en bak de **preiringen**, **knoflook** en **tomaat** met een snufje zout 3-4min op matig vuur totdat de **prei** zacht is. Voeg evt. 1-2el water toe als de **groenten** aan de pan vastkoeken. Schep de **groenten** op een bord en zet opzij tot stap 6.



6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **groenten** en **1-2tl citroenrasp**. Pers er de **citroenpartjes** boven uit. Roer dan de **rucola** erdoor en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om het geheel sauziger te maken. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** met het **vlees** bovenop en bestrooi met de **kaas** en evt. versgemalen peper.