



Torchiette met rundvlees

en romige kaassaus met tomatensalade



20-30min



2 personen

Pasta met roomsaus is altijd een goed idee. Vooral als je er malse rundvleesstukjes, geroosterde hazelnoten, verse tijm en een frisse tomatensalade bij eet. Het geheel is ook nog eens lekker snel klaar.

Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette ¹
- 1 prei
- 2 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 5g verse tijm
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1x runderreepjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1 zakje geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

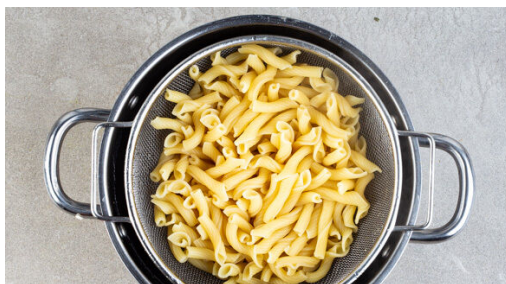
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1253kcal, vet 63.6g, koolhydraten 114.7g, eiwit 55.0g



1. Pasta koken

Breng genoeg zout water aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **400ml kookwater** op, doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie. Roer door en houd afgedekt warm.



4. Vlees aanbraden

Draai het vuur onder de pan hoog en voeg het **vlees met knoflook en tijm** toe. Braad in 2-3min aan, neem uit de pan en laat het **vlees** afgedekt rusten. Maak de pan nog niet schoon. Hak de **hazelnoten** grof.



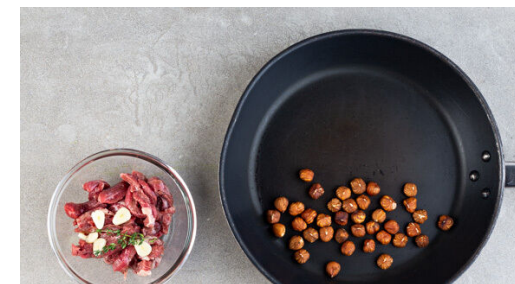
2. Groenten voorbereiden

Snijd de **prei** in ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Snijd de **tomaten** in partjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf peper en suiker en schep de **tomaat** erin om. Houd **1 tijmtakje** apart en rits de **rest van de tijmblaadjes** van de steeltjes.



5. Saus maken

Zet de pan weer op het vuur en voeg **1-2el kookwater**, 1el azijn en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Breng aan de kook en voeg de **prei** en de **rest van de knoflook** toe. Draai het vuur middelhoog en stoof 2-3min. Voeg dan de **crème fraîche** en **200-250ml kookwater** toe en roer **2/3e van de kaas** door de **saus**. Laat in 2-3min iets inkoken.



3. Vlees kruiden

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** 2-3min. Neem uit de pan en laat ze afkoelen. Dep het **vlees** droog. Meng 2el olijfolie met de **helft van de knoflook**, het **achtergehouden tijmtakje** en een snuf peper en zout. Schep het **vlees** erin om.



6. Pasta afmaken

Warm het **vlees** dan kort op in de **saus**. Vis het **tijmtakje** eruit en meng de **saus** met de **pasta** en **2/3e van de noten**. Voeg evt. nog wat **kookwater** toe en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de kaas** en **noten** en de **tijmblaadjes**. Geef de **tomatensalade** erbij.