



Biefstuk met geschaafde kaas

op volkorenpasta met tomatensaus



30-40min



2 personen

Wat is er beter dan een lekker bord pasta met tomatensaus? Een bord pasta met tomatensaus en een malse biefstuk natuurlijk. Wij bij Marley Spoon zijn namelijk niet zo van 'less is more'. Je schaaft er ook nog verse kaas over en je garneert met lekker veel basilicum.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 wortel
- 250g volkoren fusilli ¹
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 10g verse basilicum
- 2 kogelbiefstukken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 832kcal, vet 19.4g, koolhydraten 106.9g, eiwit 52.0g



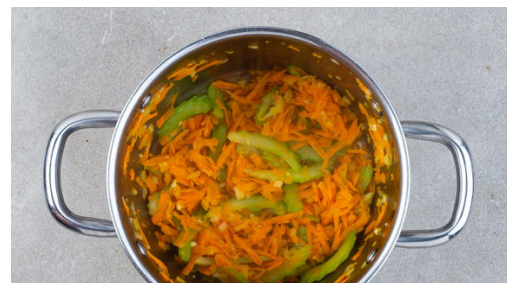
1. Groenten snijden

Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **bleekselderij** in plakjes. Schil of schrob de **wortel** en rasp **de helft** grof. Bewaar de **rest van de wortel** voor een ander recept of knaag 'm op tijdens het koken.



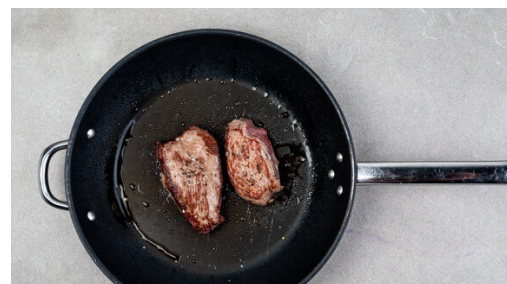
4. Kaas schaven

Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Schaaf de **kaas** en pluk de **basilicumblaadjes**.



2. Groenten bakken

Breng genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een 2e middelgrote kookpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui**, **knoflook**, **bleekselderij** en **wortel** 2-3min.



5. Vlees braden

Dep het **vlees** droog en wrijf het in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** in 2-3min per zijde stevig aan, tot het medium gegaard is. Braad langer of korter als je een andere garing wil. Laat het **vlees** 3-5min afgedekt rusten.



3. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes uit blik** en de **helft van de Provençaalse kruiden** toe aan de **groenten**, breng op smaak met een snuf zout, peper en suiker en draai het vuur laag. Doe een deksel op de pan en laat 10-12min sudderen.



6. Pasta afmaken

Proef of je nog zout en peper aan de **pastasaus** wil toevoegen en schep de **pasta** erdoor. Voeg een beetje **kookwater** toe om de **saus** te binden. Snijd het **vlees** in plakken en serveer het op de **pasta**. Bestrooi met de **kaas** en **basilicum**.