



Varkensmedaillons met tagliatelle

in champignonroomsaus



20-30min



2 personen

Tegen een goed bord comfortfood zeggen wij nooit nee en jij vast ook niet. Zeker niet als het deze tagliatelle in champignonroomsaus betreft, waar we een mals stuk varkenshaas bij braden. In de saus vind je nog een flinke portie prei voor de vitamines.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1x champignons
- 1 prei
- 1x varkenshaas
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1060kcal, vet 46.5g, koolhydraten 107.9g, eiwit 51.5g



1. Groenten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob en snijd de **champignons** doormidden of in vieren. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in schuine reepjes.



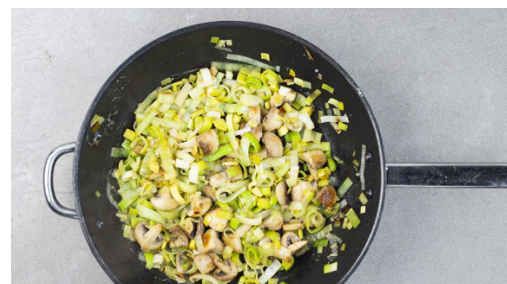
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **200ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog, verwijder eventuele pezen en snijd het in **6 medaillons**.



5. Champignons bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** 3-4min en voeg de **prei** toe. Bak nog 1-2min, strooi 1el bloem in de pan en roer goed door.



3. Vlees aanbraden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** in 1-2min per kant stevig aan en bestrooi met zout en peper. Neem uit de pan en houd warm.



6. Saus maken

Schenk **100ml kookwater** bij de **groenten** en los het **bouillonpoeder** erin op. Schenk de **slagroom** erbij en laat de **sous** 3-4min pruttelen. Voeg het **vlees** weer toe en laat het nog 3-4min garen in de **sous**. Voeg evt. meer **kookwater** toe en schep de **pasta** door de **sous**. Proef of je nog zout en peper toe wil voegen en serveer.