

Ingrediënten

- ☐ 400 gram tagliatelle
- ☐ 2 eetl. olijfolie
- ☐ 1 ui , fijngesneden
- ☐ 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 500 gram kogelbiefstuk, in reepjes
- ☐ 150 ml kokend water
- ☐ 1 rode paprika, in reepjes
- ☐ 300 gram kastanje champignons, in plakjes
- ☐ 250 gram crème fraîche
- ☐ 1 eetl. Ketjap Manis
- ☐ 300 gram spinazie

Kruiden:

- ☐ 1 theel. kurkuma
- ☐ 1 theel. gemberpoeder
- ☐ 1 theel. paprikapoeder
- ☐ 1 theel. zout
- ☐ 1/2 theel. zwarte peper



Uit de keuken van Fatima

25 maart · 🌐

Op zoek naar een gerecht dat vanavond snel op tafel staat? Dit pastarecept met tagliatelle, biefstuk, champignons en spinazie in een lekker romig roomsausje zet je in een handomdraai op tafel, super simpel en heel erg lekker! 🍴 Je kunt het vlees vervangen door kip, vis of natuurlijk gewoon vegetarisch houden.

Recept

- 1) Kook de tagliatelle met een snuf zou beetgaar. Giet af en bewaar circa 80 ml van het pasta water.
- 2) Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de ui en knoflook glazig.



- 3) Voeg de biefstuk met de kruiden toe en bak het vlees in circa 5-6 minuten bruin van kleur.
- 4) Voeg het kokend water toe, roer het door en kook het vlees in 8-10 minuten met de deksel schuin op de pan.



- 5) Wanneer het water is verdampt en het vlees zacht is voeg je de paprika en de champignons erbij.
- 6) Roer de crème fraîche en de ketjap erdoor en laat voor 4-5 minuten pruttelen op een laag vuur.



7) Roer de spinazie door de roomsaus en laat het slinken.

8) Roer de tagliatelle door de saus, giet het pasta water erbij en breng op smaak met zout en peper.

Laat de pasta voor 2-3 minuten pruttelen op een laag vuur.

Bron

**Uit de
keuken
van
Fatima**
Eten..verslavend als geen ander!



<https://uitdekeukenvanfatima.nl/recipe/romige-tagliatelle-met-biefstuk/>

<https://www.facebook.com/uitdekeukenvanfatima/posts/2880887765461036>

Info Martine Lycke

14/12/2021

Tagliatelle garen

1 ui

1 rode chili

1 gepelde en in blokjes gesneden gele paprika

Aanfruiten

Restje van licht gebakken steaks in blokjes snijden

Efkes laten meebakken

In kom apart houden

In zelfde pan

1/3 van zak spinazie – reeds klaargemaakt + ingevroren

Restje champignons + room

Doosje rode room

Gembersiroop

Hoisin saus

+ vlees / ui / gele paprika terug in de pan

+ tagliatelle

+ verse koriander fijngesneden

Goed omroeren

Fotos

