

WERELD WINKEL

van en voor wereldburgers

Entrecote met koffieroomsaus en pasta

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

50 g roomboter

1 stuk entrecote van ca. 600 g

Molen zeezout mix chili peper*

2 sjalotjes, gesnipperd

½ kopje gezette Koffie Espresso*

150 ml kookroom

400 g broccoli of bimi's

500 g verse eierpasta (bijv. tagliatelle of papardelle)

1 el verse platte peterselie, grof gehakt



*Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product*

Breng twee pannen met een ruime hoeveelheid water aan de kook. Verhit boter in een braadpan. Dep het vlees droog en wrijf de entrecote aan beide kanten in met het zeezout uit de molen. Bak het vlees rondom bruin en zet het vuur laag. Braad het vlees tot deze een kerntemperatuur heeft van 55°C tot 65°C (rood of medium), te meten met een vleesthermometer. Houd het vlees warm onder aluminiumfolie. Kook intussen de broccoli in circa 4-6 minuten beetgaar en kook de pasta in circa 3-4 minuten gaar. Voeg de gesnipperde sjalotjes bij het braadvet en fruit ze kort. Voeg de koffie en de kookroom toe en laat de saus iets indikken op laag vuur. Snijd het vlees in dunne plakken en serveer met de pasta en de broccoli. Verdeel de koffieroomsaus over het vlees. Garneer met peterselie en maal er extra zeezout chili peper over.

