



# PASTA MET BIEFSTUK EN TOMAATJES UIT DE OVEN

## NODIG (4 PERS)

4 biefstukken  
1 el balsamico azijn  
2 el olijfolie  
2 tenen knoflook, geperst  
paar takjes verse rozemarijn

500 gram verschillende  
tomaatjes

2 tenen knoflook  
1 el balsamico  
3 el olijfolie  
peper en zout

Parmezaanse kaas  
500 gram (verse) tagliatelle  
takje verse basilicum  
10 gram pijnboompitten



## DOEN

1. Verwarm oven op 150 graden. Was de tomaten, doe ze op een ovenschaal en verdeel de olijfolie, knoflook, balsamico azijn en breng op smaak met peper en zout. Zet een uur in de oven.
2. Marineer het biefstuk minimaal een uur met olijfolie, balsamico azijn, knoflook en rozemarijn.
3. Kook pasta volgens de verpakking. Bak de biefstukken, zoals hieronder beschreven. Je hoeft ze niet droog te deppen, de marinade kun je gewoon meebakken.
4. Schud de pasta af en meng de tomaatjes, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas. Snijd de biefstuk in plakjes en verdeel over de pasta. Garneer met verse basilicum. Serveer met een salade.

## Hoe bak je biefstuk?

Haal het biefstuk een uur van te voren uit de koelkast. Dep het vlees droog en vlak voor het bakken, kruid je het met peper en zout. Verhit (room)boter in de pan en voeg een scheutje olie toe. Schroei de biefstuk aan beide kanten dicht ± een halve minuut. . Zet het vuur lager, doe er nog wat boter bij. Wil je het biefstuk medium, dan laat je het nog 2 à 3 minuten per kant bakken. Haal uit de pan leg op een bord, doe er aluminiumfolie over en laat zeker 3 minuten rusten.

MIJN  
FAVORIET

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)