

KASERIGE “TENDERISED STEAK” EN PASTA



KASERIGE “TENDERISED STEAK” EN PASTA

2 groot stukke tenderised steak, in repies gesny

1 medium ui, fyn gesny

gevriesde soetrissie na smaak

15 ml skeutjie wyn

bietjie suurlemoensap om oor steak te sprinkel

vleissagmaakmiddel om oor steak te strooi

olyfolie om meer te braai

25 ml appelkooskonfyt

1.5 koppies cheddar kaas, gerasper

2 houers marscarponi kaas

1 pakkie Royco Bacon & Cheese pasta sous

15 ml oreganum

15 ml knoffel, fyn gemaak

1 blikkie tamatie en uie smoor

2 x 250g gesnyde sampioene

gaar pasta

Kook pasta gaar volgens aanwysings.

Sny steak in repies, sprinkel met vleissagmaakmiddel, suurlemoensap en gooi die wyn oor, roer goed deur en sit eenkant terwyl jy pasta kook. Verhit jou olyfolie in kastrol, braai ui, knoffel en soetrissie tot gaar.

Voeg steak by en braai so bietjie. Gooi blikkie tamatiesmoor

by.

Gooi marscarponi en oreganum by en laat so bietjie prut terwyl jy roer todat marscarponi gesmelt het en 'n lekker romerige sous maak.

Gooi nou sommer die Royco Sospoeier net so in die pot. Voeg appelkooskonfyt by en roer tot opgelos. Laastens voeg sampioene by kook vir so 3 minute.

Spuit oondvaste skottel. Gooi gaar pasta in.

Gooi vleissous oor en meng goed deur.

Looi hom met die gerasperde kaas vir die baas en bak teen 200°C vir 30 minute.

Geniet!

Foto: Esmarie Friedrichs