Hoofdgerechten / Engeland

eiernoedels met varkenshaas en pastinaak · Engeland

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met pastinaak en varkenshaas, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op Engeland.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g eiernoedels
- ☐ 500 g pastinaak
- ☐ 2 g gedroogde salie
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g varkenshaas
- ☐ 15 g Engelse mosterd
- ☐ 10 g verse peterselie

Zo maak je het.

01 Kook de eiernoedels volgens de verpakking gaar. Bewaar een kopje kookwater en giet af.

02 Maak de pastinaak schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de pastinaak toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut kookwater toe en laat afgedekt garen tot de groente zacht is.

04 Bak de varkenshaas in een aparte pan volledig gaar tot minimaal 71 °C in de kern.

05 Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. Voeg Engelse mosterd, gedroogde salie, verse peterselie toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-eng-09-04-b89ea6c