Hoofdgerechten / Schotland

Pannetje met runderreepjes en raap · Schotland

Een hartige Studio-variatie met raap, runderreepjes en een kruidige afwerking, geïnspireerd op Schotland.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g runderreepjes
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g raap
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 2 g gedroogde tijm

Zo maak je het.

01 Maak de raap schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de raap toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 12 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

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

05 Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg graanmosterd, bieslook, gedroogde tijm toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

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-sct-01-01-56415d1