Elvea, een feest uit Italië

Steak met Provencaalse saus en tagliatelle

Ingredienten voor 8 Personen

1		bavette (800g)
1		rode paprika
1		gele paprika
1		aubergine
1		courgette
2		rode ui
		olijfolie
		zout
		peper
4	teentjes	look
1	takje	verse tijm
1		laurierblad
2	blikken	ELVEA Cubes
800	g	tagliatelle
2	eetlepels	kappertjes
300	g	geraspte kaas

Bereiding

1. Zorg ervoor dat de bavette minimaal 30 minuten voor bereiding uit de koelkast is gehaald.
2. Verwarm de oven voor op 230°C met de grill op maximum.
3. Snij de paprika, de aubergine, de courgette en de uien in grove stukken van 4 tot 5 cm. Bestrijk alles met een scheutje olijfolie en doe in een ovenvaste schotel. Kruid met zout en peper en bak gedurende 15 minuten. Roer de groenten elke 5 minuten om voor een gelijkmatige garing.
4. Verhit een grote pan met gezouten water op hoog vuur om de pasta in te koken.
5. Haal de groenteschotel uit de oven en verlaag de oventemperatuur naar 200°C zonder grill.
6. Voeg vier teentjes gehakte knoflook toe aan de groenten, een takje tijm en een blad laurier. Voeg twee blikjes tomaat in blokjes toe, roer goed om en laat een tweede keer garen. Dit keer 15 minuten bij 200°C.
7. Verhit een grote grill op hoog vuur. Smeer het stuk vlees in met een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en grill in totaal 5 minuten intensief. Voor een stuk bavette draai ik het vlees graag elke minuut om, zodat het constant gaar wordt en een mooie kleur krijgt aan de buitenkant. Laat na het

koken minimaal 5 minuten rusten voor het te snijden.

8. Kook de pasta al dente in kokend water. Giet de pasta af en meng deze onmiddellijk door de Provençaalse saus die uit de oven komt.
9. Werk af met 2 eetlepels kappertjes, roer goed om. Snijd het vlees in mooie sneetjes en leg op de tagliatelle. Serveer.

Recept info: Loïc Van Impe