



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 29  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Spaghetti met serranoham, courgettelinten en romatostomaten

Lekkere combinatie van zilte Spaanse ham en zoete tomaten

De romatomaat wordt vanwege zijn ovale vorm ook wel pruimtomaat genoemd. Dit keer zitten de Hollandse romatomaaten nog aan de tros. Deze vlezige tomaat wordt extra smaakvol als je hem gaart in de oven. De combinatie met verse oregano en serranoham zorgt ervoor dat jij je even in Zuid-Europa waant!



30-35 min



gemakkelijk



Romatostomaatjes



Spaghetti integrale



Sjalot



Courgette



Oregano



Serranoham



Oude kaas

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Romatrostomaatjes (g)	150	300	450	600	750	900
Spaghetti integrale (g) <b>1)</b>	90	180	270	360	450	540
Sjalot	1	2	2	3	3	4
Courgette <b>⊕</b>	¼	½	¾	1	1¼	1½
Oregano (takjes) <b>⊕</b>	1	2	3	4	5	6
Serranoham (g)	40	80	120	160	200	240
Oude kaas (g) <b>7)</b>	25	50	75	100	125	150
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	1	2	2	3	3	3
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

**⊕** Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **7)** Melk/lactose

## Benodigheden

Pan met deksel, ovenschaal met bakpapier, wok of hapjespan

**Voedingswaarden** 729 kcal calorieën | 31 g eiwit | 73 g koolhydraten | 32 g vet, waarvan 10 g verzadigd | 10 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook 500 ml water per persoon voor de spaghetti in een pan met deksel.

**2** Leg de tomaten, aan de tros, in een ovenschaal met bakpapier en besprenkel met de zwarte balsamicoazijn en de helft van de olijfolie. Bestrooi met peper en zout en bak de tomaten 15 minuten in de oven.

**3** Kook ondertussen de spaghetti, afgedekt, 9 minuten in de pan met deksel en giet daarna af.

**4** Snipper ondertussen de sjalot. Schaaf de courgette met een dunschiller of kaasschaaf in dunne, lange linten. Ris de oreganoblaadjes van de takjes en hak fijn.

**5** Verhit de overige olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de sjalot 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de courgette en oregano toe en bak 6 minuten op middelhoog vuur.

**6** Snijd of scheur ondertussen de serranoham in repen.

**7** Voeg de spaghetti en de helft van de oude kaas toe aan de pan met courgette. Verhit 1 minuut op hoog vuur en breng op smaak met peper en zout.

**8** Haal de pan van het vuur en voeg de helft van de extra vierge olijfolie en het grootste deel van de serranoham toe.

**9** Verdeel het gerecht over de borden. Garneer met de overige serranoham en oude kaas. Besprenkel met de overige extra vierge olijfolie en serveer met de tomaten.

**Tip!** Heb je botersla over van het gerecht met zalmburgers? Scheur deze dan klein, breng op smaak met olijfolie, azijn, peper en zout en serveer bij de maaltijd.

