



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 12  
2016

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

## Fettuccine met cherrytomaten uit de oven en grana padano

Een snel Italiaans gerecht

De pastasoort fettuccine zit dit keer voor het eerst in de box. Fettuccine is heel populair in Rome, waar het bekende gerecht 'Fettuccine Alfredo' tot stand is gekomen. Fettuccine betekent 'klein lint' in het Italiaans, verwijzend naar de vorm van de pasta. Je garneert het gerecht met Italiaanse grana padano.

- 25-30 min
- gemakkelijk
- kindvriendelijk
- vegetarisch
- Synera (rood)



Ui



Knoflookteen



Rode Turkse peper



Cherrytomaten



Fettuccine



Pompoenpitten



Oregano



Grana padano

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Rode Turkse peper	1	2	3	4	5	6
Cherrytomaten (g)	150	300	450	600	750	900
Fettuccine (g) <b>1)</b>	90	180	270	360	450	540
Pompoenpitten (g) <b>15)</b>	10	20	30	40	50	60
Oregano (tl)	1	2	3	4	5	6
Grana padano (g) <b>3) 7)</b>	50	75	100	125	150	175
Zwarte balsamicoazijn (el)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	1	2	2	3	3	4
Extra vierge olijfolie*			Naar smaak			
Peper & zout*			Naar smaak			

\* Zelf toevoegen

#### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren  
**7)** Melk/lactose  
**15)** Kan sporen bevatten van noten en pinda's

#### Benodigheden

Pan met deksel, ovenschaal, wok of hapjespan

**Voedingswaarden** 724 kcal | 28 g eiwit | 88 g koolhydraten | 26 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 9 g vezels



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



**2** Snipper ondertussen de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de Turkse peper in dunne ringen.

**3** Leg de cherrytomaten in een ovenschaal en besprenkel met de zwarte balsamicoazijn en de helft van de olijfolie. Bestrooi met peper en zout en bak de cherrytomaten 15 – 20 minuten in de oven.



**4** Kook ondertussen de fettuccine, afgedekt, 8 – 10 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en bewaar een beetje kookvocht.

**5** Verhit een wok of hapjespan op hoog vuur en rooster de pompoenpitten, zonder olie, tot ze beginnen te poppen. Haal uit de pan en bewaar apart.

**6** Verhit de overige olijfolie in dezelfde wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de Turkse peper en oregano toe en bak 4 minuten op middelmatig vuur. Voeg vervolgens de gekookte fettuccine en de helft van de grana padano toe. Voeg extra vierge olijfolie naar smaak toe en roer door.



**7** Verdeel het gerecht over de borden. Serveer met de cherrytomaten (schenk ook het vocht uit de ovenschaal over het gerecht) en garneer met de pompoenpitten en overige grana padano.

