



www.hellofresh.nl www.hellofresh.be

WEEK 20
2016

Maak een foto van je gerechten en deel ze op Facebook, Twitter of Instagram. De mooiste foto krijgt een verrassing!



Fazzoletti met Brandt & Levie-worst, courgette en paprika

Met verse citroen voor een frisse twist

Fazzoletti is Italiaans voor zakdoekjes. Geen toeval dus dat deze pastasoort lijkt op een dichtgevouwen zakdoekje. De Brandt & Levie-worst is gekruid met venkel en tijm. Omdat je de worst samen met de groenten in één pan bakt, mengen de smaken zich met elkaar. Lekker!



25-30 min



gemakkelijk



kind-
vriendelijk



lactosevrij



Brandt & Levie-
worst



Sjalot



Gele paprika



Courgette



Citroen



Fazzoletti

Ingrediënten

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|----------------------|----|-----|-----|------------|-----|-----|
| Brandt & Levie-worst | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Sjalot | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Gele paprika | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Courgette | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Citroen | ¼ | ½ | ½ | ¾ | 1 | 1 |
| Fazzoletti (g) 1) | 90 | 180 | 270 | 360 | 450 | 540 |
| Olijfolie (el)* | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Peper & zout* | | | | Naar smaak | | |

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten

Benodigheden

Pan met deksel, fijne rasp, wok of hapjespan

Voedingswaarden 669 kcal | 31 g eiwit | 77 g koolhydraten | 24 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 7 g vezels



1 Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de fazzoletti.

2 Snijd de worst in plakken van 1 cm. Snipper de sjalot en snijd de paprika klein. Snijd de courgette in halve plakken. Was de citroen grondig, rasp de schil met een fijne rasp en pers het sap uit.

3 Kook ondertussen de fazzoletti in de pan met deksel, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4 Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en bak de plakken worst 3 minuten rondom op middelhoog vuur. Voeg de sjalot, paprika en courgette toe bak 4 - 6 minuten mee. Voeg een halve el citroensap per persoon toe en breng op smaak met peper en zout.

5 Voeg de fazzoletti toe aan de wok of hapjespan. Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de citroenrasp.



Tip! Eten er kinderen mee? Wees dan zuinig met de citroenrasp want dit heeft een bittere smaak.