



Linguine met ansjovisboter

Met gezouten amandelen, verse bladpeterselie en dragon



ANSJOVIS

Deze visjes van Fish Tales komen uit Argentijnse wateren en zijn op duurzame wijze gevangen door ansjovisvisser Mariano, de eerste MSC-gecertificeerde ansjovisvisserij ter wereld!



Ansjovis ✨



Knoflookteen



Rode cherrytomaten ✨



Linguine



Verse bladpeterselie ✨



Verse dragon ✨



Gezouten amandelen

Totaal: **30-35** min.

Supersimpel

Eet binnen **5** dagen

Met deze pasta haal je Italië in huis. Net als veel Italiaanse pastaklassiekers is dit een simpel gerecht bomvol smaak, onder andere door de ansjovis. Doordat de visjes in zout en olijfolie worden geconserveerd worden ze nog rijker van smaak, een klein visje met grootse smaak dus.

 **LEES ER ALLES OVER OP ONZE BLOG**

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel en hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **linguine met ansjovisboter**.



1 VOORBEREIDEN

Kook ruim water in een pan met deksel voor de linguine. Laat de **ansjovis** uitlekken en snijd de **ansjovis** fijn ★. Pers de **knoflook** of snijd fijn en halveer de **rode cherrytomaten**.



2 LINGUINE KOKEN

Voeg de **linguine** en flink wat zout toe aan de pan met deksel en kook de **linguine**, afgedekt, in 12 – 13 minuten gaar. Giet daarna af en spoel met koud water.



3 SAUS MAKEN

Verhit ondertussen de roomboter in een hapjespan en fruit de **knoflook** en **ansjovis** 5 minuten op middelmatig vuur. Zet het vuur hoog, voeg de **cherrytomaten** en de suiker toe en schep goed om. Breng op smaak met peper en zout ★★. Bak de **cherrytomaten** 3 minuten. Zet het vuur weer middelmatig en bak nog 7 – 9 minuten, of totdat ze zacht zijn. Schep zo nu en dan om.



4 SNIJDEN EN NOTEN HAKKEN

Hak ondertussen de **verse bladpeterselie**, de **verse dragon** ★★★ en de **hele gezouten amandelen** grof.



5 PASTA MENGEN

Voeg de **linguine**, de helft van de **bladpeterselie** en de helft van de **dragon** toe aan de hapjespan met **tomatensaus** en schep goed om. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **pasta** over de borden en bestrooi met de **gezouten amandelen**, de overige **bladpeterselie** en **dragon**.

★**TIP:** Gek op de zoute smaak van ansjovis? Bewaar de ansjovisolie dan en besprenkel de pasta ermee in stap 6.

★★**TIP:** Zout onttrekt vocht. Door al tijdens het koken zout aan de tomaten toe te voegen, worden ze sneller zacht.

★★★**TIP:** Dragon heeft een uitgesproken anijssmaak. Houd je daar niet zo van? Gebruik dan alleen de blaadjes, de takjes hebben vaak een wat sterkere smaak.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ansjovis (blik) 4) *	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Rode cherrytomaten (g) *	300	625	875	1250	1500	1750
Linguine (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Verse bladpeterselie (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Verse dragon (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Gezouten amandelen (g) 5) 8) 22) 25)	30	60	90	120	150	180
*Zelf toevoegen						
Roomboter* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Suiker* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3314 / 792	507 / 121
Vet totaal (g)	39	6
Waarvan verzadigd (g)	13,9	2,1
Koolhydraten (g)	83	13
Waarvan suikers (g)	7,0	1,1
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	23	4
Zout (g)	1,8	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 4) Vis 5) Pinda's 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).