RIGATONI IN PADDENSTOELENROOMSAUS

Met gebakken witlof

- Rigatoni
- Ui
- Knoflookteen
- Witlof ❄
- Gemengde paddenstoelen, gesneden ❄
- Slagroom ❄
- Verse krulpeterselie ❄

Totaal: 20 min.

Supersimpel

Eet binnen 5 dagen

Quick & Easy

Veggie

Met dit romige pastagerecht zet je aan het einde van een lange dag in een handomdraai een heerlijk bord comfort food op tafel. Een deel van de witlof houdt een lekkere bite, maar als je hier niet zo van houdt, kun je ook alles meekoken.

BEGIN GOED

BENODIGDHEDEN: Pan met deksel en hapjespan.
Laten we beginnen met het koken van de **rigatoni in paddenstoelenroomsaus.**

1 VOORBEREIDEN

- Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de rigatoni en kook de **rigatoni**, afgedekt, 12 – 14 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Snipper ondertussen de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.

2 WITLOF SNIJDEN

- Snijd de onderkant van de stronken **witlof** en snijd de **witlof** doormidden.
- Verwijder de harde kern en snijd de **witlof** in fijne halve ringen.

3 SAUS MAKEN

- Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelmatig vuur en fruit de **ui** en **knoflook** 2 – 3 minuten.
- Voeg de **paddenstoelen** en het grootste deel van de **witlof** toe ★ en bak 4 – 6 minuten op middelhoog vuur.
- Blus af met de **slagroom** en rodewijnazijn ★★ en verkruimel het bouillonblokje erboven. Roer goed door.
- Kook de saus nog 3 minuten op middellaag vuur en breng op smaak met peper en eventueel zout.

4 MENGEN EN SERVEREN

- Hak ondertussen de **krulpeterselie** fijn.
- Schep de **rigatoni** door de saus en verwarm al roerend, zodat alle smaken goed verdeeld zijn. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
- Serveer de **rigatoni** in diepe borden. Bestrooi met de overige **witlof** en garneer met de **krulpeterselie**.

1-6 PERSONEN

INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rigatoni (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Witlof (stronk) ❄	1	2	3	4	5	6
Gemengde paddenstoelen, gesneden (g) ❄	100	175	275	350	450	550
Slagroom (ml) 7) ❄	100	200	300	400	500	600
Verse krulpeterselie (g) ❄	2½	5	7½	10	12½	15
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Rodewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Groentebouillonblokje (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

❄ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3623 / 866	789 / 189
Vetten (g)	54	12
Waarvan verzadigd (g)	23,2	5,0
Koolhydraten (g)	73	16
Waarvan suikers (g)	10,6	2,3
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	17	4
Zout (g)	1,4	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja

★**TIP:** In dit gerecht blijft een klein gedeelte van de witlof rauw, zodat je verschillende structuren proeft tijdens het eten. Houd je hier niet van? Kook dan alle witlof mee.

★★**TIP:** Heb je witte wijn in huis? Vervang dan de rodewijnazijn door witte wijn. Dit zorgt voor mooie, frisse zuren in het gerecht.

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).

HelloFRESH