



ZWARTE TAGLIATELLE MET GROTE GARNALEN EN VARKENSWORST IN PITTIGE TOMATENSAUS



EEN BRUISEND EXTRAATJE

Deze maand zit er Chaudfontaine Light Sparkling bij jouw Premium-recept. Het is laag in mineralen en heeft een subtiele bubbel die perfect samengaat met het gerecht.



Knoflookteen



Rode peper



Vleestomaat *



Peterselie-
knoflookvarkensworst
*



Gepelde tomaten



Citroen *



Verse krulpeterselie *



Zwarte tagliatelle *



Grote garnalen *



50 min



Lactosevrij



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

Vlees en vis in één gerecht? Ja, dat kan heel goed en wordt ook wel surf 'n' turf genoemd. Maar dat is niet het enige opvallende aan dit gerecht. Wat dacht je van de zwarte tagliatelle? Deze is gemaakt met inktvisinkt en komt van pastafabriek Al Dente – zorg ook dat hij al dente is!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan, rasp, grote hapjespan en pan.

Laten we beginnen met het koken van de **zwarte tagliatelle met grote garnalen**.



1 SAUSSMAAKMAKERS SNIJDEN

Pers de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd fijn. Snijd de **vleestomaat** in blokjes. Snijd het vel van de **varkensworst** open en knijp het **vlees** uit het vel.



2 SAUS MAKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een grote hapjespan op middelmatig vuur. Voeg de **rode peper** en de helft van de **knoflook** toe en bak 3 – 4 minuten. Voeg het **vlees** van de **varkensworst** toe en rul los in 3 – 4 minuten. Voeg daarna de blokjes **vleestomaat**, de **gepelde tomaten**, de suiker, ¼ tl zout per persoon en 75 ml water per persoon toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes koken.



3 SNIJDEN

Rasp ondertussen de schil van de **citroen** en snijd de **citroen** in parten. Snijd de **krulpeterselie** fijn.



4 ZWARTE TAGLIATELLE KOKEN

Breng, als de saus nog 10 minuten moet koken, een pan met water aan de kook voor de zwarte **tagliatelle**. Kook de **tagliatelle** in 4 minuten gaar ★. Giet daarna af.



5 GARNALEN BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de overige **knoflook**, ½ tl **citroenrasp** per persoon en de **garnalen** toe. Bak 2 – 4 minuten, of tot de **garnalen** gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Voeg het sap van 1 **citroenpartje** per persoon toe aan de **tomatensaus** en breng op smaak met flink wat peper en zout. Roer de zwarte **tagliatelle** door de **tomatensaus** en verdeel over de borden. Leg de grote **garnalen** erop en garneer met **krulpeterselie**. Serveer met de overige **citroenparten**.

★**TIP:** Onze zwarte tagliatelle bevat inktvisinkt, waardoor tijdens het koken een visachtige geur kan vrijkomen. Schrik niet, dit hoort zo!

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Rode peper (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Vleestomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Peterselie-knoflookvarkensworst (st) *	1	2	3	4	5	6
Gepelde tomaten (pak)	½	1	1½	2	2½	3
Citroen (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Verse krulpeterselie (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Zwarte tagliatelle (g) 1) 3) 14) *	125	250	375	500	625	750
Grote garnalen (g) 2) *	130	260	390	520	650	780
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4038 / 965	493 / 118
Vetten (g)	46	6
Waarvan verzadigd (g)	13,9	1,7
Koolhydraten (g)	82	10
Waarvan suikers (g)	11,5	1,4
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	52	6
Zout (g)	3,6	0,4

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 2) Schaaldieren 3) Eieren

14) Weekdieren

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

