



Tagliatelle met garnalen

in tomatenroomsaus met courgette



20-30min



2 personen

Met dit gerecht maak je iedereen aan tafel blij. De tomatenroomsaus en tagliatelle combineren goed met de garnalen en het geheel is lekker zacht en toegankelijk van smaak. Ook leuk: vandaag serveer je de courgette rauw, in de vorm van flinterdunne linten. Zo houden ze een lekkere bite en de frisse salade smaakt goed bij de rijke smaken van de pasta.

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 2 tomaten
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode chilipeper
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 courgette
- 1x garnalen (ontdood) ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 20ml olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

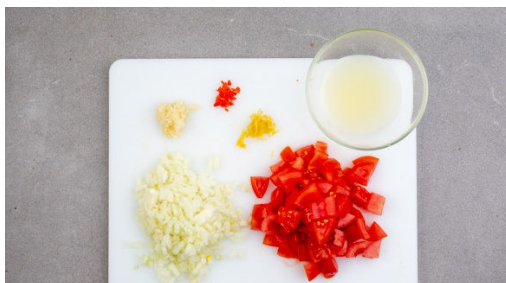
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

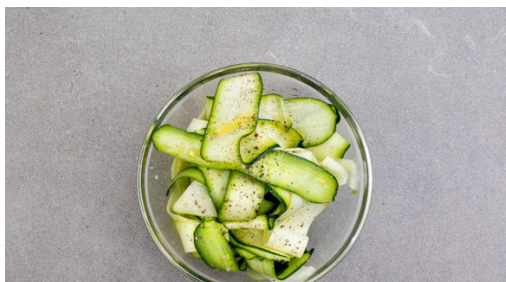
Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 31.1g, koolhydraten 92.7g, eiwit 29.6g



1. Groenten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **tomaten** in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd 'm in dunne reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Courgette voorbereiden

Snijd lange linten van de **courgette** met een kaasschaaf of dunschiller. Draai de **courgette** een kwartslag na elke haal en stop bij de kern. Hussel de **courgettelinten** om met **1el citroensap**, 1tl olijfolie en een snuf zout en peper.



2. Saus opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en een flinke snuf zout toe en bak in 1-2min glazig. Voeg de **knoflook** en de **helft van de chilipeper** (of meer naar smaak) toe en bak ca. 30sec mee. Voeg de **tomaten** toe en bak 2min, draai het vuur laag en roer de **crème fraîche** erdoor. Laat de **saus** in ca. 6min wat indikken.



5. Garnalen garen

Doe de **garnalen** in een zeef, spoel om met koud water en dep droog. Roer de **garnalen** door de **saus** en kook ze in 3-4min roze en gaar.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



6. Pasta toevoegen

Breng de **saus** op smaak met **1el citroensap**, **1tl citroenrasp** en zout en peper. Roer de **pasta** erdoor en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **saus** te binden. Serveer de **pasta** met de **courgettelinten**.