



## Tagliatelle met garnalen

in romige citroensaus



20-30min



2 personen

Rommelt je maag na een lange dag? Dan hebben we de juiste remedie voor je: deze snelle tagliatelle met verse garnalen in een romige citroensaus met kerstomaatjes tovert een glimlach op je gezicht en brengt je gegarandeerd in een goed humeur!

## Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 citroen
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1x garnalen <sup>2</sup>
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 736kcal, vet 28.2g, koolhydraten 91.2g, eiwit 28.5g



1. Citroen voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in parten.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



2. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak de **ui** fijn.



5. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog. Draai het vuur hoog onder de koekenpan en voeg de **garnalen** aan de **uien** toe. Bak 2-3min, schenk 100ml water in de pan en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Roer door, draai het vuur middelhoog en laat het geheel 2-3min zachtjes koken.



3. Ui fruiten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** in 1-2min glazig.



6. Pasta afmaken

Neem de pan van het vuur en schep de **cherrytomaten** en **crème fraîche** door de **garnalen**. Breng de **saus** op smaak met **citroensap**, **1-2tl citroenrasp**, de **rest van het bouillonpoeder** en zout en peper. Roer de **pasta** erdoor. Serveer de **pasta** met de **citroenpartjes**.