



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

- 250g tagliatelle ¹
- 2 tomaten
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 vers chilipepertje
- 1 citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 courgette
- 1x tijgergarnalen ²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef

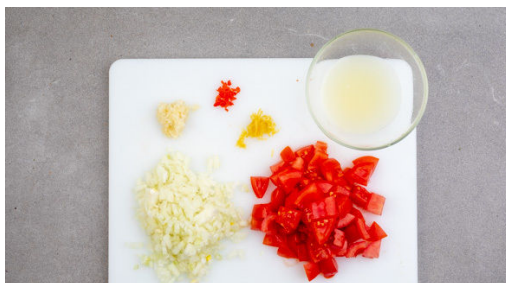
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

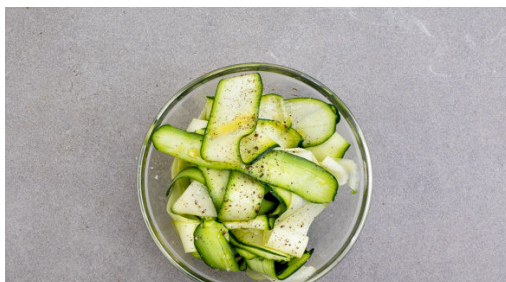
Voedingswaarde per portie

calorieën 848kcal, vet 31.7g, koolhydraten 108.3g, eiwit 32.7g



1. Groenten voorbereiden

Kook genoeg zout water voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Snijd de **tomaten** in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd 'm in 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 1-2tl olijfolie, **1el citroensap** en een snuf zout en peper.



2. Saus opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** en 2-3 snufjes 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. Bak de **tomaten** 2min mee, draai het vuur laag en roer de **crème fraîche** erdoor. Laat de **saus** in ca. 6min wat indikken.



5. Garnalen garen

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 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Doe terug in de pan en meng met 1tl olijfolie.



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**.