



Tagliatelle met garnalen

met cherrytomaten in romige citroensaus



20-30min



2 personen

Met dit gerechtje haal je de zomer in huis. Want wat is er zomerser dan een frisse citroenige pasta met verse garnalen en cherrytomaten? En het is ook nog eens snel, in een halfuurtje staat het op tafel. Bon appetit!

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1 citroen
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1x garnalen ²
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of 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 804kcal, vet 26.4g, koolhydraten 107.8g, eiwit 31.9g



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 7-9min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



2. Cherrytomaten snijden

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



5. Garnalen bakken

Draai het vuur hoog onder de koekenpan en voeg de **garnalen** 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** 1-2min.



6. Pasta afmaken

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