



## Tagliatelle met garnalen

met cherrytomaten en 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 vult je buik en brengt je gegarandeerd in een goed humeur!

### Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle <sup>1</sup>
- 1 citroen
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1x garnalen <sup>2</sup>
- 1 zakje 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 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**

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog. 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 **sous** 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**.