



Tagliatelle met courgette

in tomatenroomsaus met pangrattato



ca. 20min



2 personen

Pangrattato is het Italiaanse woord voor broodkruim en vandaag maak je een heerlijk crunchy topping van panko, walnoten en basilicum. Perfect in combinatie met de romige pastasaus die we vol hebben gestopt met prachtige groenten: courgette en groene peultjes.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1x peultjes
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 10g verse basilicum
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje panko ¹
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- vergiet

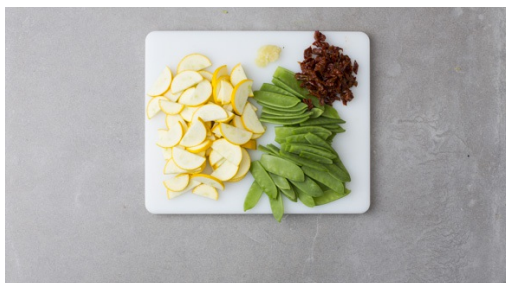
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 970kcal, vet 41.5g, koolhydraten 114.6g, eiwit 29.3g



1. Groenten snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verwijder eventuele houten puntjes van de **peultjes**. Hak de **gedroogde tomaten** grof.



4. Saus maken

Voeg de **gedroogde tomaten**, **crème fraîche**, de **helft van de knoflook** en **2/3e van het kookwater** aan de groentepan toe. Zet het vuur middellaag en kook de **saus** 5-6min totdat deze is ingedikt.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een 1tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg de **tagliatelle** toe. Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **pasta** gemengd met een scheutje olijfolie terug in de pan.



5. Pangrattato maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **walnoten** en de **rest van de knoflook** 1-2min. Voeg de **panko** toe en bak al roerend in 1-2min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Schep het **kruim** in een kommetje en roer er **helft van de basilicum** door.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **courgette** en **peultjes** met een snuf zout 3-4min totdat de **courgette** bruin kleurt. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **walnoten** fijn.



6. Pasta mengen

Rasp de **kaas** boven de sauspan fijn en roer door. Voeg dan de **saus** en **rest van de basilicum** aan de pastapan toe, voeg evt. meer **kookwater** toe als de **saus** te dik is. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pangrattato**.