



Tagliatelle met kipstuckjes

in romige saus met broccoli



ca. 25min



2 personen

Pasta is altijd een goed idee, zeker als je deze fijne vegetarische variant met kipstuckjes van de Vegetarische Slager op tafel kunt zetten. Je maakt er een romige saus op basis van crème fraîche bij en je stopt er lekker veel groenten in, in de vorm van broccoli en wortels. Een echte allemansvriend en razendsnel op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 1 wortel
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 250g tagliatelle ¹
- 1 bosui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje vegetarische kipstuckjes ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1019kcal, vet 42.5g,
koolhydraten 113.8g, eiwit 41.1g



1. Groenten snijden

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **broccoli** in hapklare stukjes, schil evt. de **stronk** en snijd die in kleine blokjes. Schil evt. de **wortel**, snijd hem in de lengte door en dan in dunne plakjes.



4. Bosui snijden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen.



2. Noten voorbereiden

Rooster de **hazelnoten** 3-4min in een tweede middelgrote kookpan op matig vuur, roer daarbij regelmatig door om aanbranden te voorkomen. Hak ze grof, of doe in een plastic zak en gebruik een zwaar voorwerp om ze in kleinere stukjes te kloppen. Kook ca. 1L licht gezouten water in de gebruikte kookpan voor de **groenten**.



5. Groenten koken

Voeg de **wortel** en **broccoli** aan het kokende water toe en kook ze ca. 2min. Schep **200ml kookwater** uit de pan en giet de **groenten** af.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 7-9min beetgaar. Giet af.



6. Saus maken

Doe het **kookwater** met de **crème fraîche** en **2/3e van het bouillonpoeder** in de groentepan en roer door. Voeg de **kipstuckjes** toe en warm ze in 1-2min in de **saus** op. Proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Roer dan de **pasta** en **groenten** erdoor en schep op. Bestrooi de **pasta** met de **bosui** en **hazelnoten**.