

DINNERLY



Tagliatelle in tomatensaus met olijven, kappertjes en mozzarella



ca. 20min



2 personen

Natuurlijk zijn de Italianen de absolute pasta-maestros. Maar als we even onbescheiden mogen zijn: bij Dinnerly kunnen we er ook wat van. Vooral als het aankomt op een gerecht dat én lekker én gezond én supermakkelijk is. Heerlijke tagliatelle, romige mozzarella, smakelijke olijven en rijke tomaten. Wat wil je nog meer? In 20 minuten klaar? Regelen we voor je!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle ¹
- 1 paprika
- 1 zakje groene olijven
- 1 zakje kappertjes
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 858kcal, vet 33.1g, koolhydraten 107.3g, eiwit 30.5g



1. Groenten snijden

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **paprika** in kwarten, verwijder de kern en snij in blokjes van ca. 1cm. Snij de **olijven** in grove stukken. Laat de **kappertjes** uitlekken. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in dunne schijfjes.



2. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 2el olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de knoflook 30sec tot 1min. Voeg de **tomatenblokjes mét sap**, de **paprika**, de **olijven** en de **kappertjes** toe, samen met ca. 50ml water. Roer de **kruidenmix** erdoor en breng op smaak met zout en een flinke snuf suiker. Leg een deksel op de pan en laat 10-12min zachtjes koken.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min al dente (beetgaar). Tussendoor even roeren. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



4. Mozzarella scheuren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur de **kaas** in kleine stukjes.



5. Pasta mengen en serveren

Proef de **saus** en breng evt. op smaak met peper en zout. Voeg de **pasta** toe aan de pan en roer goed door. Verdeel het **pastamengsel** over de borden en bestrooi met de **mozzarella**. Druppel er dan nog wat olijfolie overheen.



6. Dit ken ik ergens van...

Doet dit gerecht je denken aan pasta alla puttanesca? De twee recepten hebben inderdaad veel met elkaar gemeen. Als je de typische pittigheid van de puttanesca hier ook wil proeven, kun je wat chilivlokken of fijngesneden Spaanse peper aan de borrelende saus toevoegen. Dat tilt ieder gerecht naar een hoger plan!