



Tortelloni met feta en snijbonen

met romige yoghurt-basilicumsaus



ca. 25min



2 personen

Tortellini of tortelloni? Wat is nou eigenlijk het verschil? Tortelloni onderscheiden zich van oudsher niet alleen door hun vegetarische vulling, maar ze zijn ook iets groter. Beter! Voor iedereen dus een goedgevuld bord! Je serveert de tortelloni met heerlijke snijbonen en feta, paprika's met venkelsmaak en een frisse yoghurtsaus.

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelloni met pestovulling^{1,3,7}
- 1x snijbonen
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje venkelzaad
- 15g verse basilicum
- 50g feta⁷
- 1 kuipje yoghurt⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

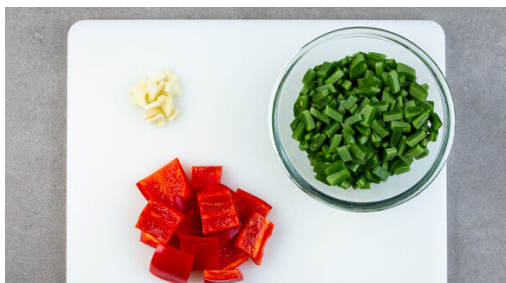
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 631kcal, vet 28.8g, koolhydraten 69.7g, eiwit 23.1g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **snijbonen** schuin in stukjes van ca. 1cm, verwijder de uiteinden. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukken van ca. 2-3cm. Pel en hak de **knoflook** grof.



4. Basilicum hakken

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



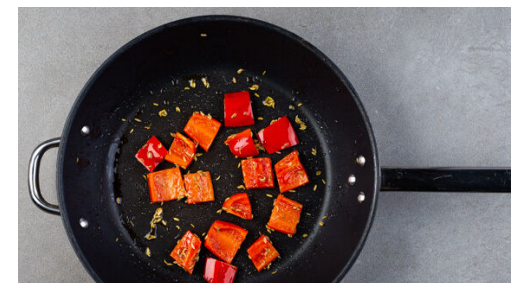
2. Snijbonen garen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knoflook** 30s-1min, en voeg dan de **snijbonen** toe. Blus af met 200ml water en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Laat afgedekt 5-7min zachtjes koken, tot de **snijbonen** beetgaar zijn. Bestrooi met 1/2tl bloem en laat onafgedekt nog ca. 1min sudderen, tot het vocht grotendeels is verdampt.



5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken. Verkruiemel de **feta**.



3. Paprika bakken

Verhit een tweede middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** met een snuf zout in ca. 6min zacht. Voeg de **helft van het venkelzaad** toe en bak ca. 2min mee. Neem de pan van het vuur en zet opzij.



6. Serveren

Voeg de **pasta** toe aan de pan met **snijbonen** en schep om. Neem van het vuur en roer de **yoghurt**, de **basilicumsteeltjes**, en een flinke snuf zout erdoor. Proef of je nog zout en peper aan de **pasta** wilt toevoegen. Schep de **pasta** op met de **paprika** en bestrooi met de **feta** en de **basilicumblaadjes**.