



Versgesneden pasta met sugar snaps

met truffelolie, kaas en prei



ca. 25min



2 personen

Versgesneden pasta geeft je gerechten een instant hoeveelheid luxe en elegantie. En het is nog doodeenvoudig ook, dus tel uit je winst! Vandaag combineer je brede pastarepen met sugar snaps, prei en romige saus. En om alles nog decadenter te maken, bedruppel je je pasta voor het serveren met onze heerlijke truffelolie.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 150g sugar snaps
- 200g preiringen
- 1 citroen
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- 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 862kcal, vet 45.6g, koolhydraten 86.9g, eiwit 25.6g



1. Ingrediënten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **lasagnevellen** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in blokjes en halveer de **sugar snaps**.



4. Kaas raspen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



2. Pasta snijden

Snijd de **lasagnevellen** in de lengte in 4 repen en voeg ze toe aan het kokende water. Kook in 7-8min beetgaar. Voeg in de laatste 2min de **sugar snaps** toe. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** en **sugar snaps** af en laat ze uitlekken.



5. Saus afmaken

Voeg het **kookwater** toe aan de pan met **groenten** en laat ca. 2min zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en voeg de **crème fraîche**, de **helft van de truffelolie** en **2el citroensap** toe. Meng goed en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Saus voorbereiden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knoflook** en de **helft van de preireepjes** 2-3min. Voeg de **tomaat** en een snuf zout toe en bak nog ca. 2min. Je hebt de **rest van de prei** niet nodig.



6. Pasta toevoegen

Voeg de **pasta** en de **helft van de kaas** toe en meng goed. Verdeel over de borden, bedruppel met **truffelolie naar smaak** en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **citroenrasp**.