

DINNERLY



Tagliatelle met ricotta en gebakken radijsjes met gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Warme radijsjes? Ja, warme radijsjes! In deze heerlijke pasta gebruiken we de kleine vrolijke groente op een onverwachte manier en het smaakt dan ook onverwacht lekker. Voeg wat romige ricotta en gerookte amandelen toe en iedereen zal zich afvragen waarom ze niet eerder radijsjes hebben opgebakken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1 prei
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 25g gerookte amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 700kcal, vet 19.4g, koolhydraten 102.0g, eiwit 24.8g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de boven- en onderkant van de **radijsjes** en snij ze in vieren. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren grondig en snij ze dan in repen van ca. 1cm breed.



2. Radijsjes bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **radijsjes** op middelhoog vuur 4-5min tot ze beginnen te verkleuren maar nog wel knapperig zijn. Roer 1el azijn, een snuf zout en een snuf suiker door de **radijsjes**, neem de pan van het vuur en zet opzij.



3. Pasta en prei koken

Voeg de **tagliatelle** toe aan het kokende water en kook in 7-9min al dente (beetgaar). Voeg na ca. 2min de **preireepjes** toe en kook mee. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet alles af in een vergiet, doe terug in de pan en zet afgedekt opzij.



4. Saus maken

Hak de **verse kruiden mét steeltjes** heel fijn. Meng de **helft van de ricotta** met **3/4e van de kruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper. Roer een voor een **eetlepels kookwater** door dit mengsel tot er een romige saus met de gewenste dikte ontstaat.



5. Afmaken en serveren

Hak de **amandelen** grof. Meng de **ricottasaus** met de **tagliatelle** en **prei**. Verdeel het **pastamengsel** en de **radijsjes** over de borden en garneer met de **amandelen** en de **rest van de kruiden**.



6. Wat fris en wat zuur

Pasta, romige saus en citroen gaan heel goed samen. Als je nog een halve citroen hebt liggen, kun je partjes op tafel zetten zodat je tafelgenoten wat citroen over hun bord kunnen druppelen. De overgebleven ricotta kun je trouwens in een frisse tomatensalade gebruiken.