



Tagliatelle met garnalen

in romige citroensaus



20-30min



2 personen

Rommelt je maag na een lange dag? Dan hebben we de juiste remedie voor je: deze snelle tagliatelle met verse garnalen in een romige citroensaus met kerstomaatjes tovert een glimlach op je gezicht en brengt je gegarandeerd in een goed humeur!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 250g cherrytomaten
- 1 ui
- 1x garnalen ²
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 736kcal, vet 28.2g, koolhydraten 91.2g, eiwit 28.5g



1. Citroen voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in parten.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



2. Cherrytomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Halveer, pel en hak de **ui** fijn.



5. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef met koud water en dep ze droog. Draai het vuur hoog onder de koekenpan en voeg de **garnalen** aan de **uien** toe. Bak 2-3min, schenk 100ml water in de pan en voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe. Roer door, draai het vuur middelhoog en laat het geheel 2-3min zachtjes koken.



3. Ui fruiten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** in 1-2min glazig.



6. Pasta afmaken

Neem de pan van het vuur en schep de **cherrytomaten** en **crème fraîche** door de **garnalen**. Breng de **saus** op smaak met **citroensap**, **1-2tl citroenrasp**, de **rest van het bouillonpoeder** en zout en peper. Roer de **pasta** erdoor. Serveer de **pasta** met de **citroenpartjes**.