



<650kcal: Hartige tagliatelle met garnalen

met bleekselderij en peterselie



ca. 30min



2 personen

Tagliatelle met garnalen vormen een winnend team. Wij breiden het winnende team verder uit door de toevoeging van verse tomaat, bleekselderij voor de bite en pittige sriracha-saus. Voeg nog een handje verse peterselie toe en je bent klaar om te genieten!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 3 tomaten
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 2 zakjes sriracha
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- zeef

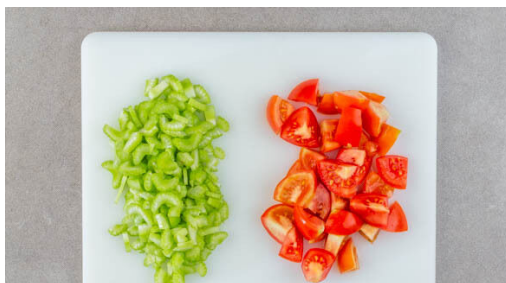
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 607kcal, vet 17.3g, koolhydraten 86.3g, eiwit 26.9g



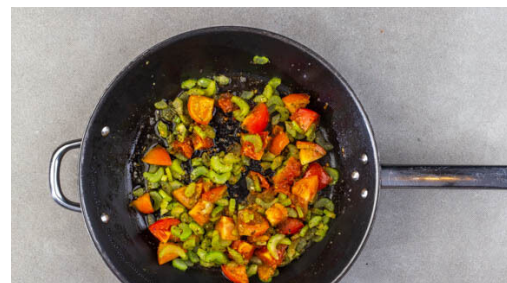
1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan voor de **pasta**. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en dan dwars in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **tomaten** in grove blokjes.



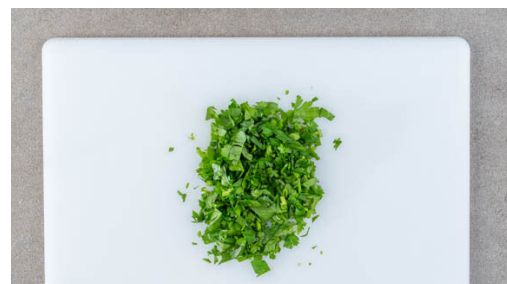
4. Garnalen toevoegen

Spoel de **garnalen** af met koud water in zeef en dep droog met wat keukenpapier. Doe de **garnalen** samen met de **sriracha-saus** en 3el water in de **groentepan** en laat afgedekt 3-4min meegaren tot de **garnalen** roze en gaar zijn. **Tip:** als je het niet te scherp wilt hebben, kun je ook minder **srirachasaus** gebruiken.



2. Saus starten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Voeg de **bleekselderij**, **tomaat** en de **kruidentmix** toe met een flinke snuf zout en leg de deksel weer op de pan. Laat 5-7min garen tot de **tomaat** zacht is.



5. Peterselie snijden

Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Schep een kopje **pastawater** af en laat de **pasta** uitlekken in een zeef.



6. Afmaken en opdienen

Voeg de **pasta** en $\frac{2}{3}$ van de **peterselie** toe aan de pan en meng goed. Voeg evt. eetlepel na eetlepel water toe tot je de gewenste consistentie hebt bereikt. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel over diepe borden en garneer met de **peterselie**.