



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 biologische tagliatelle ³
- 2 stengels bleekselderij ¹
- 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

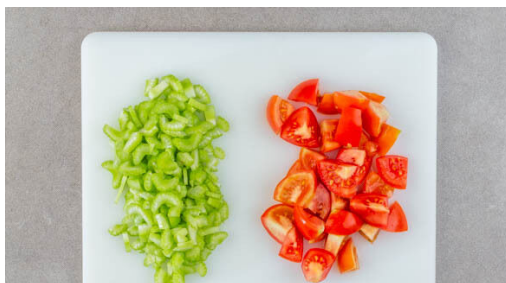
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Selderij (1), Schaaldieren (2), Gluten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 615kcal, vet 17.9g, koolhydraten 85.7g, eiwit 28.1g



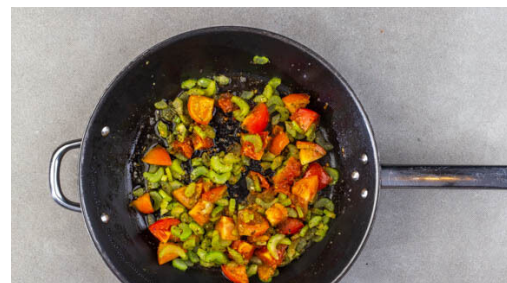
1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **bleekselderij** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. 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** 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 pittig wilt hebben, kun je ook minder **sriracha** 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 een deksel op de pan. Laat 5-7min garen tot de **tomaat** zacht is.



5. Peterselie snijden

Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een kopje **pastawater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een zeef.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** en $\frac{2}{3}$ van de **peterselie** toe aan de pan en meng goed. Voeg evt. beetje bij beetje wat **pastawater** toe tot je de gewenste consistentie hebt bereikt. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **pasta met garnalen** over diepe borden en bestrooi met de **peterselie**.