



Tagliatelle met runderreepjes en komijn

met korianderpesto en geroosterde bloemkool



ca. 30min



2 personen

Tijd voor fusie! Vanavond geef je je pasta een vleugje Azië met een pesto op basis van koriander. Deze pasta zit sowieso boordevol smaak, want de pesto bevat verder romige yoghurt, Italiaanse kaas en geroosterde pompoenpitten. De geroosterde bloemkool zorgt voor een goeie portie groenten en de runderreepjes met komijn zijn de spreekwoordelijke kers op de taart.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1 bloemkool
- 25g pompoenpitten
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x runderreepjes
- 1 zakje komijnzaad

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 939kcal, vet 35.6g, koolhydraten 101.2g, eiwit 49.8g



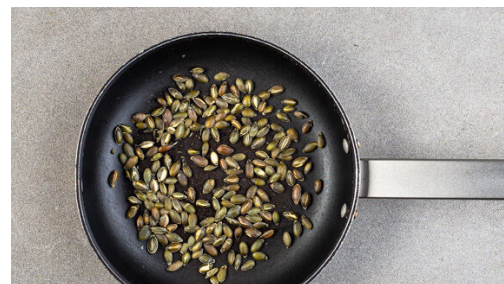
1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **bloemkool** in roosjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en 1/2tl zout en rooster in 12-15min goudbruin en gaar in de oven.



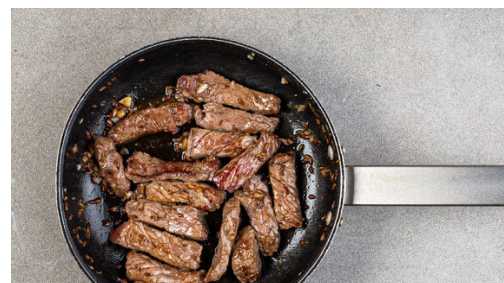
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan.



2. Pompoenpitten roosteren

Rooster de **pompoenpitten** in 2-4min knapperig en goudbruin in een middelgrote koekenpan. Schep ze uit de pan in een hoge (maat)beker.



5. Vlees braden

Dep de **runderreepjes** droog. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg het **vlees** en het **komijnzaad** toe en braad in ca. 4min rondom aan. Voeg de **gehakte knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur en breng het **vlees** verder op smaak met zout en peper.



3. Pesto maken

Pel en halveer de **knoflook** en hak **1 helft** fijn. Pluk een paar **korianderblaadjes** voor de garnering en hak de **rest incl. steeltjes** grof. Rasp de **kaas** grof boven de maatbeker met **pompoenpitten** en voeg de **gehakte koriander**, de **halve knoflookteen**, de **yoghurt** en 2tl witte azijn toe. Pureer glad en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Pasta afmaken

Schep de **bloemkool** en de **yoghurtpesto** door de **pasta**. Voeg lepel voor lepel **kookwater** toe tot er een smeùige **sous** ontstaat. Verdeel de **pasta** over de borden, serveer het **vlees** er bovenop en bestrooi met de **achtergehouden koriander**.