



Supersnel: Tagliatelle met salsiccia-worst

met bonte groenten, ricotta en basilicumcrème



binnen 20min



2 personen

Verlang je naar Italië, maar zit je gewoon aan je Nederlandse keukentafel? Wees dan niet getreurd, want wij brengen een stukje Italië naar je toe. Vandaag maak je namelijk een verrukkelijke tagliatelle met salsiccia-worst en een bonte groentemix. Je brengt de pasta verder op smaak met groene olijfjes en cherrytomaten! Je maakt het af met een toefje romige ricotta en kruidige basilicumcrème.

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 2 salsiccia-worsten
- 450g verse groentemix
- 1 zakje groene olijven
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 blik cherrytomaten
- 250g ricotta ⁷
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- 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.

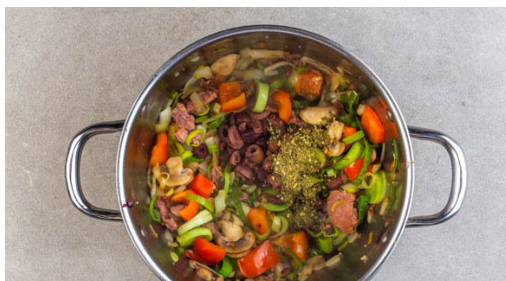
Voedingswaarde per portie

calorieën 1063kcal, vet 51.9g, koolhydraten 110.3g, eiwit 39.1g



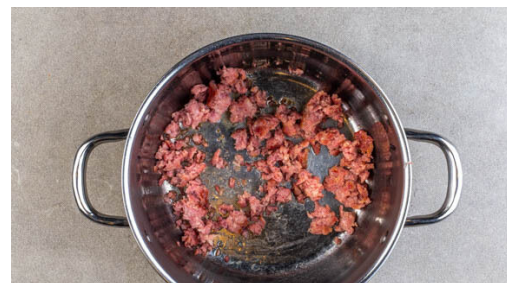
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Schep een kopje **pastawater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



4. Olijven toevoegen

Hak de **olijven** grof en roer samen met de **kruidentmix** door de pan.



2. Salsiccia bakken

Verwijder het vel van de **salsiccia-worsten** met een scherp mesje. Verhit een tweede middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak lichtjes aan tot het **vlees** licht begint te bruinen. Druk het **vlees** ondertussen met een houten lepel uit elkaar in kleinere stukjes.



5. Saus koken

Voeg de **tomaten uit blik** toe aan de pan en meng goed. Breng het geheel aan de kook en laat de **saus** ca. 3min zachtjes koken.



3. Groenten toevoegen

Voeg de **groentemix** met 1tl zout toe aan de kookpan en bak 3-5min mee.



6. Ricotta verfijnen

Meng de **helft van de ricotta** met een ½el olijfolie en een snuf peper en zout. Meng de **pasta** met de **saus** in de kookpan en voeg evt. lepel na lepel **pastawater** toe totdat je de gewenste consistentie bereikt. Serveer de **salsiccia-pasta** met de **ricotta** en **basilicumcrème**.