

DINNERLY



Tagliatelle met gehakt met prei, spinazie en crème fraîche



ca. 20min



2 personen

Je bent misschien gewent om tagliatella te eten met een heerlijke bolognesesaus. Vandaag maken we er iets nieuws van. We serveren de tagliatelle wel met gehakt, maar de rode saus vervangen we door een romige saus van crème fraîche. We voegen er verse prei en spinazie aan toe en toppen het geheel natuurlijk af met fijn geraspte Italiaanse kaas. Een geslaagde variatie die je zeker moet proberen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische tagliatelle ¹
- 250g rundergehakt
- 400g preiringen
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 50g babyspinazie
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mosterd ³
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1020kcal, vet 52.8g, koolhydraten 86.5g, eiwit 45.3g



1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **200ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



2. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** 2-3min, schep niet te veel door zodat het vlees rustig kan bruinen. Voeg de **preiringen** toe en bak 2-3min mee tot ze wat zachter worden.



3. Saus toevoegen

Kruid het **vlees** en de **prei** met wat peper en ½tl zout. Roer er 1el mosterd en 1el basamicoazijn door. Leg een deksel op de pan en laat het geheel op middelhoog vuur 5min koken, tot de **prei** zacht en het **vlees** gaar is.



4. Saus verfijnen

Neem de pan van het vuur en roer de **crème fraîche**, **spinazie** en **100ml kookwater** erdoor. Proef en voeg naar smaak extra peper, zout, mosterd en balsamicoazijn toe.



5. Afmaken en serveren

Schep de **pasta** door de **saus**. Voeg evt. nog een scheutje **kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Verdeel de **pasta met groente** over de borden en rasp er de **kaas** overheen.



6. Luxe saus

Eten er geen kleine kinderen mee en houd je wel van een subtiel zuurtje? Vervang dan in stap 4 evt. 50ml van het kookwater door 50ml witte wijn.