

DINNERLY



Tagliatelle met varkenslapjes en broccoli en tomaat



ca. 25min



2 personen

Een klassiek pastagerecht met alles dat je Italiaanse hartje begeert – dat verveelt nooit. Zachte tagliatelle? Check. Knapperige groenten? Check. Romige saus? Check. Voeg een lekker varkenslapje toe en we zijn helemaal blij!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle¹
- 1x broccoli
- 1 tomaat
- 1 ui
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 150ml melk⁷
- 1,5el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- 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 947kcal, vet 30.5g, koolhydraten 115.7g, eiwit 51.5g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water voor de **pasta** aan de kook met een snuf zout. Snij de **broccoli** in hapkare roosjes. Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. Pel de **ui** en snij deze in kleine blokjes. Pel 2 tenen knoflook en snij deze fijn.



2. Saus opzetten

Verhit in een grote kookpan 1-2el olijfolie. Fruit de **ui** ca. 2min op middelhoog tot hoog vuur. Voeg de knoflook en 1,5el bloem toe en blus de pan met 250ml water en 150ml melk. Roer **3/4e van het bouillonpoeder** erdoor en laat de **saus** ca. 2min borrelen. Voeg de **broccoli** toe en laat ca. 5min afgedekt zachtjes koken.



3. Pasta koken

Kook de **pasta** in 7-9min al dente (beetgaar). Laat de **pasta** in een zeef of vergiet uitlekken, doe weer in de pan, roer er 1el olijfolie doorheen en zet afgedekt opzij.



4. Saus afmaken

Roer de **tomaten** voorzichtig door de **saus**. Breng op smaak met snufjes peper en zout en zet het vuur uit. Meng de **pasta** door de saus. De pastapan gebruiken we direct weer.



5. Vlees bakken

Verhit in de **pastapan** op hoog vuur 1el olijfolie. Dep het **vlees** droog met wat keukenpapier en kruid beide kanten met wat peper en zout. Bak het **vlees** in de kookpan ca. 3min per zijde. Haal uit de pan en laat voor het serveren 1min rusten. Verdeel de **pasta en groenten** en de **varkenslapjes** over de borden.



6. So cheesy...

Dit gerecht krijgt zijn romigheid van de saus, maar je kunt er natuurlijk voor kiezen wat kaas toe te voegen. Scheur bijvoorbeeld een bol mozzarella in stukjes en roer deze in stap 4 door de saus. Of rasp een stukje parmezaan en strooi dit voor het serveren over de borden.