



Tagliatelle met rundersaucijsjes

in romige tomatensaus met spinazie



ca. 25min



2 personen

Als we het over recepten hebben die kinderen én grote mensen lekker vinden, dan is dit een schoolvoorbeeld. Een heerlijk bordje pasta met gebakken stukjes rundersaucijs en zachte prei, in een romige saus van verse tomaten. Op het laatst roer je er nog wat spinazie door en bestrooi je de borden met verse peterselie.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 2 rundersaucijsjes
- 1 prei
- 3 tomaten
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 1x babyspinazie
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

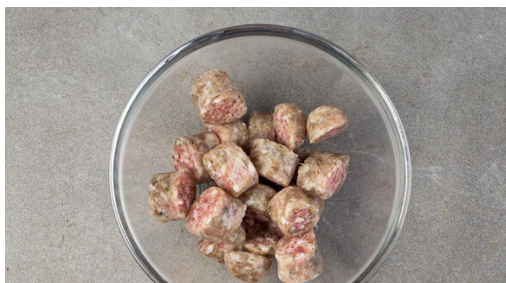
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 982kcal, vet 43.2g, koolhydraten 105.8g, eiwit 39.8g



1. Worst snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **worsten** in stukjes.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Giet af, laat uitlekken en doe de **pasta** terug in de pan.



2. Worst en prei bakken

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en daarna in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worst** en **prei** 2-3min, tot de **prei** zacht is en de **worst** goudbruin.



5. Spinazie toevoegen

Voeg de **spinazie** toe aan de **sous** en kook ca. 1min, tot de **spinazie** geslonken is. Hak de **peterselie incl steeltjes** grof.



3. Saus maken

Snijd de **tomaten** in kwarten en doe ze in een hoge (maat)beker met de **crème fraîche**, de **helft van de rundvleeskruiden** en een snuf zout. Pureer tot een gladde **sous**. Schenk de **sous** in de pan, draai het vuur iets lager en laat het geheel afgedekt 4-5min zachtjes koken.



6. Peterselie hakken

Proef of je nog zout en peper aan de **sous** wil toevoegen. Schep de **pasta** door de **sous**, verdeel het geheel over de borden en bestrooi met de **peterselie**.