



Tagliatelle met varkensreepjes

in roomsaus met paprika



30-40min



2 personen

De varkensreepjes sudderen gemoedelijk met de paprika en ui in een pannetje, terwijl je lekker rustig de pasta kookt. Met crème fraîche maak je er makkelijke saus van en opscheppen maar. Een echte klassieker die iedereen graag zal zien.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 bosui
- 1x varkensstukjes
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g tagliatelle ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- 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 790kcal, vet 26.8g, koolhydraten 114.1g, eiwit 19.8g



1. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes.



2. Uien snijden

Pel de **rode ui** en snijd deze in dunne halve ringen. Snijd de **bosui** in dunne, schuine ringen.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 2-3min op hoog vuur. Kruid met een snuf peper en zout.



4. Saus maken

Voeg de **paprika** en **rode ui** toe en bak 2-3min mee. Roer **1tl paprikapoeder** en het **bouillonpoeder** erdoor. Bestuif het geheel met 1el bloem en schenk 300ml water erbij. Laat deze saus 20-25min afgedekt zachtjes koken.



5. Pasta koken

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



6. Afmaken en serveren

Haal de **saus** van het vuur en roer de **crème fraîche** erdoor. Breng op smaak met peper, zout en evt. nog wat **paprikapoeder**. Verdeel de **varkensreepjes, groenten** en **saus** over de borden en serveer met de **pasta**. Garneer met de **bosui**.