



Tagliatelle met peultjes en prei

in romige saus met truffelolie en kaas



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je een heerlijk decadente pasta in een romige saus met kaas en onze heerlijke truffelolie. De knapperige peultjes, prei en een vleugje citroen maken dit elegante gerecht af. Doodeenvoudig maar het voelt oh zo luxueus, geniet!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1x peultjes
- 200g preiringen
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 785kcal, vet 34.5g, koolhydraten 96.2g, eiwit 21.6g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **tagliatelle**. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in blokjes en halveer de **peultjes**.



4. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



2. Pasta koken

Voeg de **tagliatelle** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Kook de **peultjes** in de laatste 2min mee. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** en **peultjes** af, laat ze uitlekken en doe terug in de pan.



5. Saus maken

Voeg het **kookwater** toe aan de pan met **groenten** en laat ca. 2min zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en voeg de **crème fraîche**, de **truffelolie** en **1-2el citroensap** toe. Meng goed en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **knoflook** en de **prei** 2-3min. Voeg de **tomaat** en een snuf zout toe en bak nog ca. 2min.



6. Pasta afmaken

Voeg de **saus** en de **helft van de kaas** toe aan de **pasta** en de **peultjes** en meng goed. Verdeel over de borden en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **citroenrasp**.