

DINNERLY



Romige pasta met broccoli met frisse citroen en dille



ca. 25min



2 personen

Pasta met roomsaus is altijd heerlijk, maar soms een beetje zwaar op de maag. Gelukkig is dit gerecht een uitzondering! Met plantaardige sojaroom, frisse citroen en verse dille is de pasta van vandaag heerlijk vol en romig, maar ook licht en verfrissend. De knapperige, aromatische broccoli doet de rest. Mmm!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle¹
- 1 broccoli
- 1 sjalotje
- 1 citroen
- 10g verse dille
- 1 beker sojaroom⁶
- 1 zakje edelgistvlokken

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el plantaardige boter
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet
- schuimspaan

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 672kcal, vet 23.8g, koolhydraten 90.0g, eiwit 21.6g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verdeel de **broccoli** in hapklare roosjes en snij de **stronk** in plakken van ca. 0,5cm dik. Pel en halveer de **sjalot** en snij 'm fijn. Pel 1 teen knoflook en snij 'm in dunne plakjes. Rasp de **citroenschil**.



2. Broccoli en pasta koken

Voeg de **broccoli** toe aan het kokende water en kook in ca. 5min zacht. Schep 'm dan met een schuimspaan uit de pan. Voeg de **pasta** toe en kook in 6-8min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



3. Sjalot bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige boter op middelhoog vuur. Voeg de **sjalot**, **citroenrasp**, knoflook en een flinke snuf zout toe en bak 3-5min, tot de **sjalot** glazig en zacht is.



4. Saus koken

Halveer de **citroen**, pers 1 helft uit en snij de **andere helft** in parten. Snij de **dille mét steeltjes** grof. Schenk de **sojaroom**, het **citroensap** en 1el (wittewijn)azijn in de koekenpan, voeg de **edelgistvlokken** toe en laat al roerende 2-4min inkoken.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **broccoli**, **pasta** en de **helft van de dille** toe aan de koekenpan en schep door. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op borden en garneer met de **rest van de dille** en de **citroenpartjes**.



6. Lekker met crunch

Deze pasta is heerlijk romig. Om wat bite toe te voegen kun je een krokante topping maken: rooster wat broodkruimels met knoflook, zout en 1tl plantaardige olie in een koekenpan en strooi dat voor het serveren over de borden.