

DINNERLY



Makkelijke tagliatelle met champignons in romige saus met hazelnoot en kaas



ca. 35min



2 personen

Wil jij lekker en voedzaam eten zonder al te lang in de keuken te staan? Dat regelt Dinnerly vandaag voor je: voor deze fijne pasta in romige saus hoef je helemaal niks te snijden. Het gerecht wordt naar hogere smakenregionen getild met de umami-bom van gemalen porcini en de sterke knoflook-kruidenmix, waar wederom geen gesnij aan te pas komt. De meeste moeite zit in het raspen van de kaas, en dat heb je zo voor elkaar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle ¹
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 200g champignonplakjes
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- 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), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 810kcal, vet 44.2g, koolhydraten 82.3g, eiwit 20.4g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 6-8min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Hazelnoten roosteren

Hak de **hazelnoten** kleiner (zie de **tip** in stap 6). Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **gehakte noten** toe en rooster ze in 2-3min goudbruin.



3. Champignons bakken

Voeg de **champignons** toe aan de koekenpan en bak 5-7min tot ze goudbruin zijn.



4. Saus maken

Zet het vuur iets lager. Voeg de **crème fraîche**, **75ml kookwater**, de **knoflook-kruidentmix** en de **helft van de gemalen porcini** toe. (De **rest van de porcini** kun je voor een ander gerecht bewaren.) Roer goed door en laat 2-4min inkoken tot je een romige maar niet te dikke saus hebt. Rasp de **kaas** fijn.



5. Afmaken en serveren

Schep de **pasta** door de **saus** en pas evt. de dikte van de **saus** aan door kleine scheutjes **kookwater** toe te voegen. Voeg **2/3 van de kaas** toe, proef de **saus** en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel het **gerecht** over de borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.



6. Makkelijk gehakt

Je kunt de hazelnoten heel eenvoudig in kleine stukjes breken in het zakje waarin ze geleverd worden. Prik een gaatje in het zakje zodat de lucht eruit kan, wikkel het in een theedoek en sla er een paar keer op met een koekenpan, vleesklopper of deegroller. Doe dit niet te vaak, want dan krijg je notengruis.