



Tagliatelle met lentegroenten

tomaten-roomsaus en pangrattato



ca. 20min



2 personen

Pangrattato is het Italiaanse woord voor broodkruim en vandaag maak je een heerlijk crunchy topping van panko, walnoten en basilicum. Perfect in combinatie met de romige pastasaus die we vol hebben gestopt met groenten van het seizoen: prachtige gele courgette en groene peultjes. Hoewel ze qua smaak en textuur aan elkaar gewaagd zijn, wordt de gele courgette in tegenstelling tot zijn groene broer in de warmere maanden geteeld.

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1
- 15
- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- waterkoker

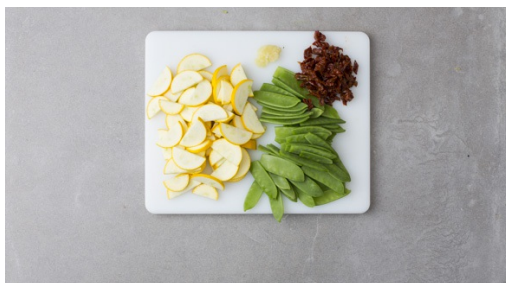
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 925kcal, vet 43.6g, koolhydraten 102.4g, eiwit 24.3g



1. Groenten snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in 0,5cm brede halve maantjes. Verwijder de houten uiteinden van de **peultjes**. Hak de **zongedroogde tomaten** grof.



4. Saus maken

Voeg de **zongedroogde tomaten**, **crème fraîche**, de **helft van de knoflook** en **2/3e van het opgevangen pastawater** aan de groentepan toe en kook op middellaag vuur 5-6min totdat de **saus** wat is ingedikt.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een flinke snuf zout in een grote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en voeg de **tagliatelle** toe. Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml pastawater** op en doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie en roer door.



5. Pangrattato maken

Verhit ondertussen 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **walnoten** en de **rest van de knoflook** toe, bak 1-2min. Voeg de **panko** toe en bak al roerend in 1-2min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Neem uit de pan en roer de **helft van de gehakte citroenbasilicum** door de **pangrattato**.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **courgette** en **peultjes** al roerend 3-4min totdat de **courgetteplakjes** bruin kleuren. Pluk intussen de **citroenbasilicumbaadjes** en hak fijn. Hak de **walnoten** fijn.



6. Pasta mengen

Rasp de **kaas** boven de sauspan fijn en roer door. Voeg dan de **saus** en **rest van de gehakte basilicum** aan de pastapan toe, voeg evt. meer **pastawater** toe als de **saus** te dik is. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pangrattato**.