



Rappe Italiaanse tagliatelle

met mozzarella en pangrattato



20-30min



2 personen

Vanavond zin in een makkelijk pastagerecht dat toch wat pit heeft? Dan zit je goed met dit recept! Dankzij gebakken champignons, een spicy jalapeño pepertje en een krokante topping van oreganopanko is dit snelle pastagerecht allesbehalve saai. De romige mozzarella maakt dit makkelijke maaltijd vervolgens af. Snel, makkelijk en lekker, wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- mozzarella ⁷
- tomaat
- teen knoflook
- rucola
- panko ¹
- verse chilipeper
- champignonplakjes
- tagliatelle ¹
- verse kruidenmix: oregano & peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- kookpan
- vergiet

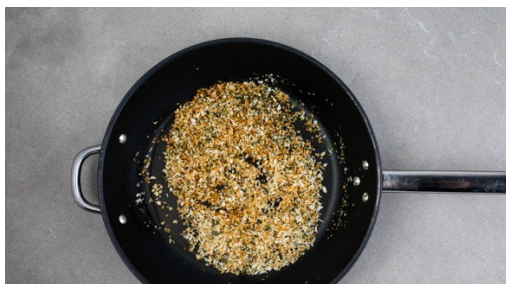
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 31.6g, koolhydraten 104.8g, eiwit 37.2g



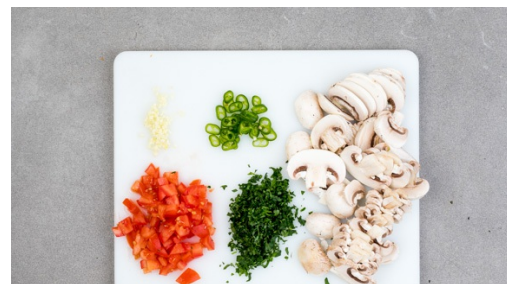
1. Pangrattato voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Pluk de **oreganoblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Verhit 1el olijfolie in een wok of grote koekenpan en bak de **panko** met de **helft van de oregano** en een snuf zout al roerend 2-3min tot de **panko** knapperig is. Doe de **pangrattato** in een kommetje.



4. Champignons bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **champignonplakjes** 2-3min tot ze goudbruin zijn. Voeg dan 1el olijfolie toe en breng de **champignons** met peper en zout op smaak. Scheur de **mozzarella** in grove stukken.



2. Groenten snijden

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaat** in blokjes. Snijd de **chilipeper** in ringetjes (verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt). Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg. Neem de **champignonplakjes** uit de verpakking.



5. Smaakmakers toevoegen

Voeg de **tomaat**, **knoflook**, **chilipeper** naar wens en de **helft van de peterselie** aan de pan met **champignons** toe en bak nog 2-3min. Voeg al roerend net zo veel van het opgevangen **kookwater** toe tot een **sous** ontstaat. Breng de **sous** op smaak met peper, zout en een beetje azijn.



3. Pasta koken

Voeg de **tagliatelle** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een flinke **kop kookwater** op. Was de **rucola** grondig en laat in een vergiet uitlekken.



6. Saus maken

Roer de **gekookte pasta** door de **sous**, voeg zo nodig meer **kookwater** toe. Neem de pan van het vuur en roer de **mozzarella** en **helft van de rucola** door de **pasta**. Serveer de **pasta** gegarneerd met de **pangrattato**, **rest van de rucola** en de **verse kruiden**. Besprenkel met een paar druppels olijfolie.