



Tagliatelle met spinazie en champignons

met romige saliesaus en gerookte amandelen



20-30min



2 personen

Lekker vlot aan tafel met deze ontzettend fijne pasta. Je kunt je klok erop gelijkzetten: dit recept staat namelijk van A tot Z binnen een klein half uurtje op tafel. Terwijl je de pasta kookt, bereid je een romige saus verrijkt met fijngesneden salie, een handvol champignons en kraakverse spinazie. Bestrooi jouw bordje pasta met een handje gerookte amandelen, tenminste... als je er tijdens het koken niet te veel van snoept!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 10g verse salie
- 1 sjalotje
- 250g kastanjechampignons
- 1 onbehandelde citroen
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 200ml slagroom ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 150g babyspinazie
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

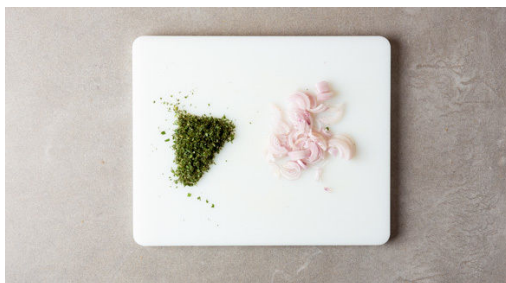
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 862kcal, vet 44.8g, koolhydraten 92.0g, eiwit 24.7g



1. Smaakmakers snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pluk de **salieblaadjes** en hak ze grof. Halveer, pel en snijd de **sjalot** in fijne reepjes.



4. Champignons bakken

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes. Voeg toe aan de **sjalot** in de pan en bak ca. 5min mee, tot ze mooi gebruind zijn. Rasp ondertussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **gerookte amandelen** grof.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan en meng met 1el olijfolie.



5. Saus maken

Voeg de **helft van de slagroom**, de **helft van het bouillonpoeder** en de **salie** toe aan de **champignons**. Breng op middelhoog vuur aan de kook, draai dan het vuur lager en laat 2-3min zachtjes sudderen. Breng de **sous** op smaak met **1el citroensap**, peper, zout en evt. **meer bouillonpoeder**.



3. Sjalot bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **sjalot** met een snuf zout in 2-3min glazig.



6. Pasta afmaken

Voeg de **sous** en de **spinazie** toe aan de **pasta** en meng goed. Voeg naar wens wat **kookwater** toe zodat de **pasta** gelijkmatig met **sous** bedekt is. Proef en breng op smaak met peper, zout en **citroensap**. Rasp de **kaas** fijn. Serveer de **pasta** bestrooid met de **gerookte amandelen**, de **citroenrasp** en de **kaas**.