



Pittige tagliatelle met champignonragout

met champignons en citroenige ricotta



30-40min



2 personen

Als je al langer met Marley Spoon kookt, dan weet je dat de ragout van vandaag niet zomaar een ragout is. Om 'm wat spannender te maken heeft onze chef Mary-Linh er namelijk voor gekozen om pittige sriracha toe te voegen aan de saus met champignons en wortel. De geurige venkelzaadjes geven het nog een extra punch. Een schep verfrissende citroenige ricotta erbovenop en je bordje is helemaal af. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 1 sjalotje
- 1 wortel
- 250g champignons
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje venkelzaad
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 200g tomatenpassata
- 1 onbehandelde citroen
- 250g ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

Wil je het minder pittig? Gebruik dan minder chilipasta.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 685kcal, vet 16.4g, koolhydraten 108.6g, eiwit 24.2g



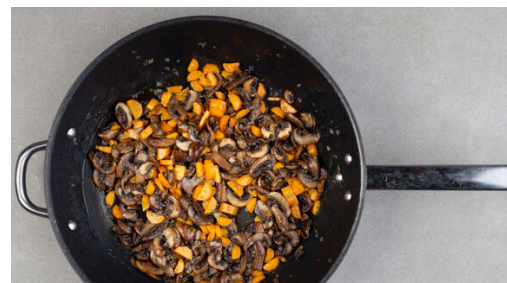
1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer en pel het **sjalotje** en snijd fijn. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan in kleine stukjes. Borstel de **champignons** schoon en snijd in dunne plakjes.



4. Ragout koken

Blus de **groente** af met 1el balsamicoazijn en roer de **chilipasta** erdoor (**zie kooktip**). Bak ca. 1min en voeg dan de **tomatenpassata** toe. Breng de **ragout** aan de kook en laat 6-8min op middelhoog vuur sudderen.



2. Ragout starten

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en fruit de **sjalot** in 2-3min glazig. Voeg de **wortel** en **champignon** toe en bak 5-8min mee, tot de **champignons** zacht zijn. Pel en snijd de **knoflook** fijn en voeg toe aan de pan met een flinke snuf zout. Bak ca. 1min mee.



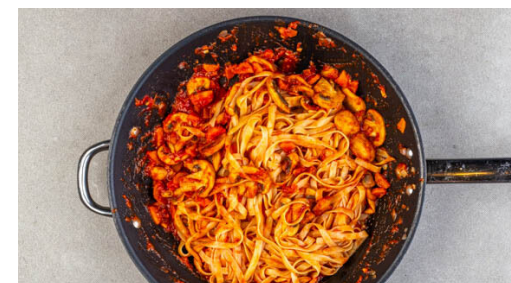
5. Ricotta afmaken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers **een helft** van de **citroen** uit. Meng **1el citroensap** of **meer naar wens** met de **helft van de ricotta**. De **rest van de ricotta** heb je niet nodig voor dit recept.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster **½tl venkelzaadjes** 2-3min. Neem ze uit de pan en kneus de **zaadjes** met de vlakke kant van je mes. Schep een kopje **pastawater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **ragout** en breng op smaak met peper en zout. Voeg evt. een beetje **pastawater** toe als de **ragout** te dik is. Verdeel de **pasta** met de **ragout** over diepe borden of kommen met de **ricotta** bovenop. Bestrooi met de **citroenrasp** en **venkelzaadjes** en besprenkel met wat olijfolie naar smaak.