



Rappe Italiaanse tagliatelle

met mozzarella en pangrattato



ca. 20min



2 personen

Heb je zin in een ongecompliceerd, smaakvol pastagerecht dat in een handomdraai op tafel staat? Dan is dit tagliatellerecht met gebakken champignons, een knapperige topping van broodkruim en oregano en romige mozzarella echt iets voor jou. Want niet alleen is de bereiding een fluitje van een cent, het trakteert je smaakpapillen ook op een volledig palet aan smaken en texturen. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 15g verse kruidenmix: oregano & peterselie
- 1 zakje panko ¹
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 verse chilipeper
- 1x champignonplakjes
- 250g tagliatelle ¹
- 5g Adíos Salt! seasoning
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 citroen
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

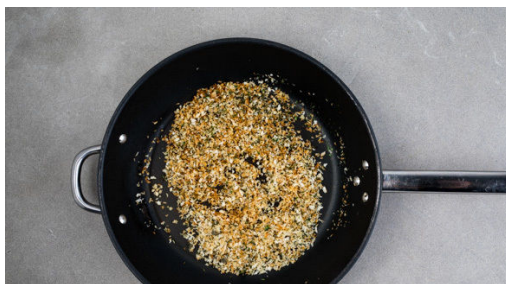
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 885kcal, vet 31.8g, koolhydraten 106.9g, eiwit 37.9g



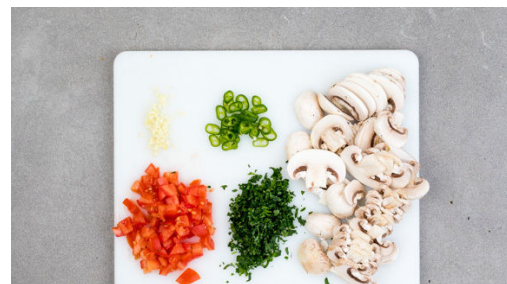
1. Panko maken

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



4. Champignons bakken

Verhit 1-2tl olijfolie in gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **champignonplakjes** 4-5min. Voeg de **knoflook** en **Adíos salt! seasoning** toe en bak 1min op middelhoog vuur mee. Proef en breng de **champignons** op smaak met peper en zout. Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes.



2. Groenten snijden

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **tomaten** in blokjes. Snijd de **chilipeper** in ringetjes (verwijder evt. de zaadlijsten als je niet van pittig houdt). Hak de **peterselie** fijn. Neem de **champignonplakjes** uit de verpakking.



5. Tomaten toevoegen

Voeg de **tomaat** samen met de **chilipeper** naar wens en de **helft van de peterselie** aan de champignonpan toe en bak 2min. Voeg al roerend net zo veel van het **kookwater** toe tot een **sous** ontstaat. Breng de **sous** op smaak met peper, zout en een kneepje **citroensap**.



3. Pasta koken

Voeg **2/3e van de tagliatelle** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **flinke kop kookwater** op.



6. Pasta en saus mengen

Roer de **pasta** door de **sous**, voeg evt. extra **kookwater** toe. Neem de pan van het vuur en roer de **mozzarella**, **1tl citroenrasp** en de **helft van de rucola** door de **pasta**. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pangrattato** en de **rest van de rucola** en **verse kruiden**. Besprenkel met olijfolie en geef de **citroenpartjes** erbij.