

DINNERLY



Romige champignonsaus met tagliatelle en hazelnootcrunch



ca. 35min



2 personen

Met romige champignonsaus gaat het eigenlijk nooit mis. Slechte dag? Niets dat romige champignonsaus niet kan oplossen. Goed humeur? Dat vieren we met romige champignonsaus! Je begrijpt het al: onze tagliatelle met champignons is het ultieme comfortfood voor goede dagen, slechte dagen en alle dagen daar tussenin. De geroosterde hazelnootcrunch maakt dit hele feest af. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische tagliatelle ²
- 25g hazelnoten ⁴
- 250g champignons
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ³
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Melk (3), Noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 827kcal, vet 44.4g, koolhydraten 84.5g, eiwit 21.4g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Hazelnoten roosteren

Hak de **hazelnoten** kleiner (zie de tip in stap 6). Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur. Voeg de **gehakte noten** toe en rooster ze in 2-3min goudbruin.



3. Champignons bakken

Schrob de **champignons** evt. schoon en snij ze in dunne plakjes. Voeg de **champignons** toe aan de koekenpan en bak 5-7min tot ze goudbruin zijn.



4. Saus maken

Zet het vuur iets lager. Voeg de **crème fraîche**, **75ml kookwater**, de **helft van het porcini-poeder** en de **knoflook-kruidentmix** toe. Roer goed door en laat 2-4min inkoken tot je een romige maar niet te dikke saus hebt. Rasp de **kaas** fijn.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **saus** en voeg evt. meer **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Voeg **2/3 van de kaas** toe, proef de **saus** en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel het **gerecht** over de borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.



6. Makkelijk gehakt

Je kunt de hazelnoten heel eenvoudig in kleine stukjes breken in het zakje waarin ze geleverd worden. Prik een gaatje in het zakje zodat de lucht eruit kan, wikkel het in een theedoek en sla er een paar keer op met een koekenpan, vleesklopper of deegroller. Doe dit niet te vaak, want dan krijg je notengruis.