



Tagliatelle met courgette

in tomatenroomsaus met pangrattato



ca. 25min



2 personen

Pangrattato is het Italiaanse woord voor broodkruim en vandaag maak je een heerlijk crunchy topping van panko, walnoten en basilicum. Perfect in combinatie met de romige pastasaus die we hebben volgestopt met prachtige groenten: courgette en groene peultjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 1x peultjes
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 250g tagliatelle ¹
- 10g verse basilicum
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje panko ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker
- middelgrote koekenpan

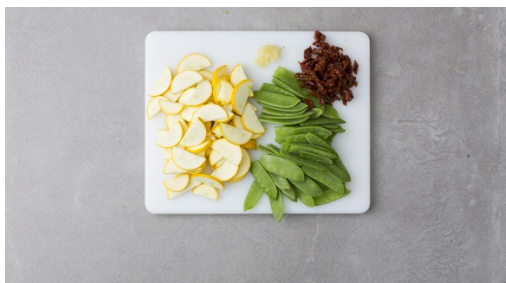
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1003kcal, vet 44.2g, koolhydraten 115.0g, eiwit 31.2g



1. Groenten snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Verwijder eventuele housterige puntjes van de **peultjes**. Hak de **gedroogde tomaten** grof.



4. Saus maken

Voeg de **tomaten**, **crème fraîche**, de **helft van de knoflook** en **2/3e van het kookwater** aan de groentepan toe. Zet het vuur middellaag en laat de **saus** 5-6min zachtjes pruttelen tot deze is ingedikt.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de **tagliatelle** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **pasta** gemengd met een scheutje olijfolie terug in de pan.



5. Pangrattato maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **walnoten** en de **rest van de knoflook** 1-2min. Voeg de **panko** toe en bak al roerend in 1-2min goudbruin. Breng op smaak met zout en peper. Schep de **pangrattato** in een kommetje en roer er de **helft van de basilicum** door.



3. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **courgette** en de **peultjes** met een snuf zout 3-5min totdat de **courgette** bruin kleurt. Hak de **basilicumblaadjes** fijn. Hak de **walnoten** fijn.



6. Pasta mengen

Rasp de **kaas** fijn boven de sauspan en roer er eerst de **pasta** en dan de **rest van de basilicum** door. Voeg evt. meer **kookwater** toe als de **saus** te dik is. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pangrattato**.