



Tagliatelle met zuring en broccoli

en tomaten met walnotengremolata



20-30min



2 personen

Zuring bevat veel vitamine C en werd in de oudheid vaak gegeten. Wij gebruiken het in onze super romige pasta, aangevuld met verse cherrytomaatjes en een heerlijke gremolata gemaakt van peterselie, gedroogde tomaten, walnoten, knoflook en chili.

Wat je van ons krijgt

- 1x broccoli
- 30g verse kruidenmix: platte peterselie & zuring
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 250g tagliatelle ¹
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1 pakje sojaroomb ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- vergiet
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan

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

Kooktip

Houd je niet van pittig? Verwijder dan de zaadlijsten van de peper of gebruik 'm alleen ter garnering.

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 936kcal, vet 39.2g, koolhydraten 120.4g, eiwit 27.1g



1. Broccoli voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli**. Snijd de **stam** in plakjes. Snijd de **zuringblaadjes** grof. Halveer de **cherrytomaten**.



4. Broccoli meekoken

Voeg na 6min de **broccoli** aan de pastapan toe en kook nog 2min tot de **pasta** beetgaar is. Vang bij het afgieten ca. **100ml kookwater** op.



2. Gremolata voorbereiden

Hak de **peterselie** en **gedroogde tomaatjes** fijn. Hak de **walnoten** grof. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in ringetjes (**zie tip, links**).



5. Gremolata roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op hoog vuur. Voeg het **broodkruim**, de **knoflook**, **peterselie**, **gedroogde tomaatjes**, de **walnoten** en **chilipeper** naar **wens** toe. Roer er 2el olijfolie door en rooster de **gremolata** 3-5min. Breng op smaak met peper en zout.



3. Pasta koken

Voeg de **tagliatelle** aan het kokende water toe, breng opnieuw aan de kook en kook ca. 6min.



6. Pasta mengen

Doe de **pasta** en **broccoli** samen met de **sojaroomb** en het **kookwater** terug in de pan. Verwarm op middelhoog vuur en roer tot alles goed gemengd is. Roer dan de **zuring** en **cherrytomaten** door de **pasta** en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **gremolata**.