

DINNERLY



Tagliatelle met hartige tomatensaus met olijven, kappertjes en mozzarella



ca. 20min



2 personen

Natuurlijk zijn de Italianen de absolute pasta-maestros. Maar als we even onbescheiden mogen zijn: bij Dinnerly kunnen we er ook wat van. Vooral als het aankomt op een gerecht dat én lekker én gezond én supermakkelijk is. Heerlijke tagliatelle, romige mozzarella, smakelijke olijven en rijke tomaten. Wat wil je nog meer? In 20 minuten klaar? Regelen we voor je!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle ¹
- 1 rode paprika
- 1 zakje groene olijven
- 1 zakje kappertjes
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 bol mozzarella ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- zeef

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 858kcal, vet 33.1g, koolhydraten 107.3g, eiwit 30.5g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water voor de **pasta** aan de kook met een flinke snuf zout. Snij de **paprika** in kwarten, verwijder de kern en snij in blokjes van ca. 1cm bij 1cm. Snij de **olijven** in grove stukken. Laat de **kappertjes** uitlekken. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in dunne plakjes.



2. Saus maken

Verwarm 2el olijfolie in een middelgrote koekenpan en fruit de knoflook 30sec tot 1min. Voeg dan de **tomatenblokjes met vocht**, de **paprika** de **olijven** en de **kappertjes** toe, samen met ca. 50ml water. Roer de **kruidenmix** erdoorheen en breng op smaak met peper en zout. Leg een deksel op de pan en laat 10-12min zachtjes koken.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min al dente. Tussendoor even roeren. In een vergiet laten uitlekken.



4. Mozzarella scheuren

Laat terwijl de **pasta** en de **saus** opstaan de **mozzarella** uitlekken en scheur de kaas dan met de hand in repen of stukken.



5. Pasta mengen

Proef de **saus**, breng evt. op smaak met peper en zout, voeg de **pasta** toe aan de pan en roer goed door. Schep het pastamengsel op de borden en verdeel de **mozzarella** eroverheen. Druppel er dan nog wat olijfolie op.



6. Dit ken ik ergens van...

Doet dit gerecht je denken aan pasta alla puttanesca? De twee recepten hebben veel met elkaar gemeen. Als je de lekkere pittigheid van de puttanesca ook in deze pasta wil proeven, kun je wat chilivlokken of fijngesneden Spaanse peper aan de borrelende saus toevoegen. Dat tilt ieder gerecht naar een hoger plan!