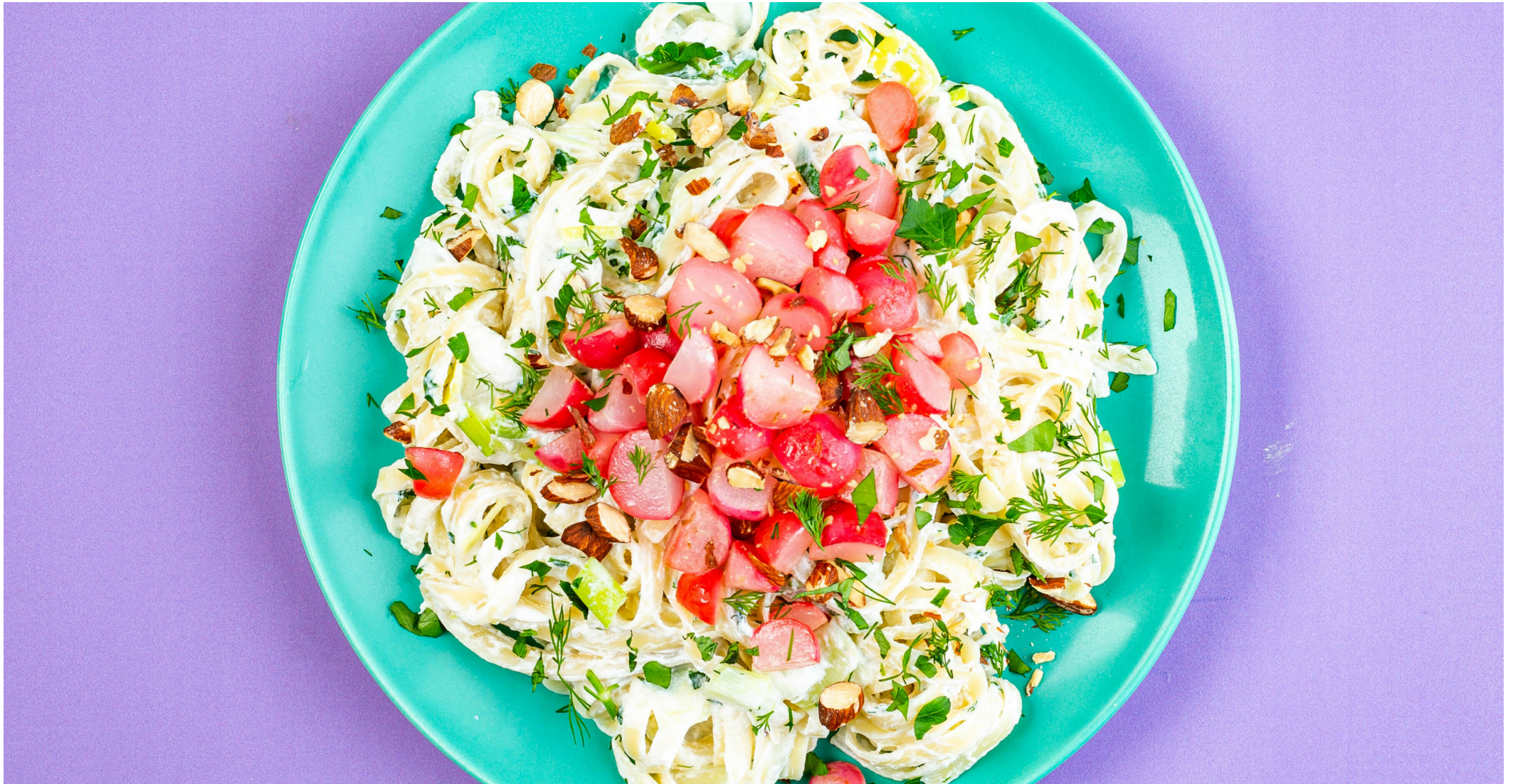


DINNERLY



Tagliatelle met ricotta en gebakken radijsjes met gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Warme radijsjes? Ja, warme radijsjes! In deze heerlijke pasta gebruiken we de kleine groente op een onverwachte manier en het smaakt dan ook onverwacht lekker. Voeg wat romige ricotta en gerookte amandelen toe en iedereen zal zich afvragen waarom ze niet eerder radijsjes hebben opgebakken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1 prei
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- zeef of vergiet

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

KOOKTIP

Gebruik de rest van de ricotta als topping voor een tomaten- of bladsalade.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 700kcal, vet 19.4g, koolhydraten 102.0g, eiwit 24.8g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water met een snuf zout aan de kook voor de **pasta**. Snij de **radijsjes** in vieren. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snij ze dan in repen van ca. 1cm breed.



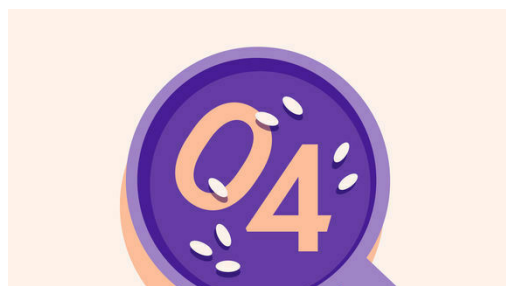
2. Radijsjes bakken

Verhit in een grote koekenpan 1el plantaardige olie. Bak de **radijsjes** op middelhoog vuur 4-5min tot ze beginnen te verkleuren maar nog wel knapperig zijn. Roer 1el azijn, een snuf zout en een snuf suiker door de **radijsjes**, neem de pan van het vuur en zet opzij.



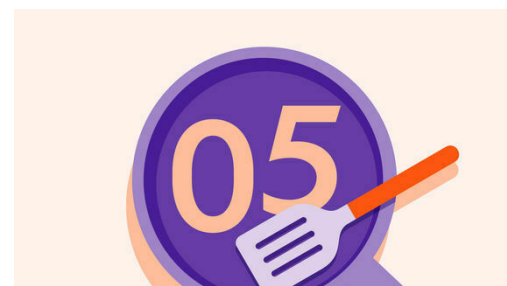
3. Pasta en prei koken

Kook de **tagliatelle** in 7-9min al dente (beetgaar). Voeg na ca. 2min de **prei** toe en kook mee. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet alles af in een vergiet, doe terug in de pan en dek af.



4. Saus maken

Hak de **verse kruiden mét steeltjes** heel fijn. Meng de **helft van de ricotta** met **3/4e van de kruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper. Roer hier een voor een **eetlepels kookwater** door tot er een romige saus met de gewenste dikte ontstaat.



5. Afmaken en serveren

Hak de **amandelen** grof. Roer de **ricottasaus** door de **tagliatelle** en **prei**. Verdeel het **pastamengsel** over de borden, schep de **radijsjes** erop en garneer met de **amandelen** en de **rest van de kruiden**.



6. Wat fris en wat zuur

Pasta, romige saus en citroen gaan heel goed samen. Als je nog een halve citroen hebt liggen, kun je partjes op tafel zetten zodat je tafelgenoten wat citroen over hun bord kunnen druppelen. De overgebleven ricotta kun je in een frisse tomatensalade gebruiken.