



Tagliatelle met zuring en broccoli

en tomaten met walnotengremolata



20-30min



2 personen

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

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1x broccoli
- 1x cherrytomaten
- 30g verse kruidenmix: platte peterselie & zuring
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 2 zakjes walnoten ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 1 vers chilipepertje
- 1 zakje panko ¹
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- knoflookpers
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1014kcal, vet 45.3g, koolhydraten 122.1g, eiwit 29.1g



1. Broccoli voorbereiden

Breng in een middelgrote pan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes en laat daarbij zo veel mogelijk **stronk** aan de **broccoliroosjes** zitten. Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **zuringblaadjes** en hak ze grof.



4. Broccoli meekoken

Voeg na ca. 6min de **broccoli** aan de pastapan toe en kook nog 2-3min tot alles beetgaar is. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** en **broccoli** af in een vergiet en laat uitlekken.



2. Gremolata voorbereiden

Hak de **gedroogde tomaten** fijn. Hak de **walnoten** grof. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn, of gebruik een knoflookpers. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt.



5. Gremolata roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olijfolie. Voeg de **panko**, **gedroogde tomaat**, **walnoten**, **peterselie**, **knoflook** en **chilipeper** naar **smaak** toe. Bak de **gremolata** in 3-5min goudbruin. 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

Meng de **sojaroom** met de **helft van het bouillonpoeder**. Doe de **pasta** en **broccoli** terug in de pan, meng met de **sojaroom** en voeg wat **kookwater** toe om de saus te binden. Verwarm op middelhoog vuur en roer de **cherrytomaten** en **zuring** erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de **pasta** bestrooid met de **gremolata**.