



Fettuccine met roomsaus en serranoham

Met champignons en citroen



SYNERA TINTO

Synera Tinto is voor een groot deel gemaakt van de grenachedruif, die de wijn soepel maakt. Daarnaast geven de tempranillo en cabernet-sauvignondruiven de wijn meer diepgang, wat goed bij de serranoham en de champignons past.



Sjalot



Champignons *



Fettuccine



Gedroogde oregano



Walnoten



Serranoham *



Citroen



Crème fraîche *



Rucola *



Totaal: **25-30** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **5** dagen

Fettuccine betekent 'kleine linten' in het Italiaans. Deze pastasoort lijkt op tagliatelle, maar is wat smaller. Door de ruwe structuur van de pasta hecht de romige saus er goed aan. De zoute serranoham en frisse citroen brengen het gerecht perfect in balans.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, hapjespan en fijne rasp.

Laten we beginnen met het koken van de **fettuccine met roomsaus en serranoham**.



1 VOORBEREIDEN

Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de fettuccine. Snipper ondertussen de **sjalot** en snijd de **champignons** in parten. Snijd grotere **champignons** wat kleiner.



2 FETTUCCINE KOKEN

Kook de **fettuccine**, afgedekt, 12 – 14 minuten op middellaag vuur. Giet daarna af, bewaar een klein beetje kookvocht en laat zonder deksel uitstomen.



3 CHAMPIGNONS BAKKEN

Verhit ondertussen de olijfolie in een hapjespan en fruit de **sjalot** met de **gedroogde oregano** 4 – 5 minuten op laag vuur, of totdat hij zacht is en licht kleurt. Voeg vervolgens de **champignons** toe, breng op smaak met peper en zout en bak de **champignons** 5 minuten op hoog vuur, totdat het vocht verdampst is.



4 CITROEN RASPEN

Hak ondertussen de **walnoten** ★ grof en scheur de **serranoham** klein ★★. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de **citroen** uit.



5 OP SMAAK BRENGEN

Voeg de **crème fraîche** toe aan de **champignons** en roer tot een saus. Meng de **fettuccine** erdoor. Voeg per persoon 1½ tl **citroensap**, 1tl **citroenrasp** en ½ el van het kookvocht toe, breng op smaak met peper en zout en schep goed om.

★**TIP**: Geen haast? Rooster de walnoten dan even in een koekenpan voor extra smaak.



6 SERVEREN

Scheur de **rucola** klein en verdeel over de borden. Serveer hierop de **fettuccine**. Garneer met de **walnoten** en de **serranoham**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie en peper.

★★**TIP**: Geen fan van rauwe ham en/of liever knapperige ham in de pasta? Bak de serranoham dan krokant in een koekenpan op middelhoog vuur met ½ el olijfolie per persoon.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Fettuccine (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Gedroogde oregano (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Walnoten (g) 8) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Serranoham (g) *	40	80	120	160	200	240
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Crème fraîche (el) 7) 15) 20) *	2	4	6	8	10	12
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie*	naar smaak					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3406 / 814	592 / 142
Vet totaal (g)	43	7
Waarvan verzadigd (g)	12,0	2,1
Koolhydraten (g)	72	13
Waarvan suikers (g)	7,7	1,3
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	32	6
Zout (g)	2,7	0,5

ALLERGENEN


1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 17) Eieren 19) Pinda's

20) Soja 22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 03 | 2018

