



Verse tagliatelle met cherrytomatensaus

met basilicum en grana padano



Ui



Gele en oranje cherrytomaten *



Knoflookteen



Verse tagliatelle *



Vers basilicum *



Geraspte grana padano *

Totaal: 40 min.

Family

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Caloriefocus

Het geheim van een goede Italiaanse pasta? Eenvoud! Met dit smaakvolle recept zit je zo aan tafel. De friszoete cherrytomaten zijn niet alleen lekker door een salade of als snack, je maakt er vandaag een heerlijke saus van. Door ze te stoven, wordt de smaak nog intenser – perfect in combinatie met de zoute kaas.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel en pan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **verse tagliatelle met cherrytomatensaus**.



1 VOORBEREIDEN

Snipper de **ui**. Halveer de **cherrytomaten**. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



2 SMAAKMAKERS BAKKEN

Verhit de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook** en **ui** 2 – 4 minuten.



3 SAUS MAKEN

Voeg de **cherrytomaten** en per persoon 1 tl zwarte balsamicoazijn en 1 tl bruine bastardsuiker toe aan de pan. Zet het vuur laag en laat de **cherrytomaten** 20 – 35 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan, tot de **tomaten** zacht zijn.



4 TAGLIATELLE KOKEN

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **tagliatelle**, afgedekt, in 4 – 6 minuten gaar. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel.



5 SNIJDEN EN MENGEN

Ris de **basilicumblaadjes** van de takjes en snijd de blaadjes fijn. Voeg in de laatste 5 minuten $\frac{3}{4}$ van het **basilicum** toe aan de **cherrytomaten** en roer goed door. Breng de saus op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **tagliatelle** over de borden en schep de cherrytomatensaus erop. Garneer met de **grana padano** en de rest van het **basilicum**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Gele en oranje cherrytomaten (g) *	300	600	900	1200	1500	1800
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Verse tagliatelle (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Vers basilicum (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	15	25	40	50	65	75
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Bruine basterdsuiker (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2734 / 657	534 / 128
Vet totaal (g)	21	4
Waarvan verzadigd (g)	4,9	1,0
Koolhydraten (g)	89	17
Waarvan suikers (g)	21,1	4,1
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	21	4
Zout (g)	0,3	0,1

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose

TIP: Door de cherrytomaten en ui bevat dit gerecht meer dan de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid groenten. Dit is 250 gram in Nederland en in België zelfs 300 gram.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

