



Verse tagliatelle in champignon roomsaus

met knapperige spekjes en pijnboompitjes

Soms moet je gewoon kunnen genieten van een waanzinnig lekkere pasta waar je heel blij van wordt. Dat gaat zeker gebeuren met de romige pasta van vandaag. Tagliatelle is één van de klassieke pasta vormen die de Italiaanse keuken echt weerspiegelt. Onze verse tagliatelle heeft een korte bereidingstijd en staat lekker snel op tafel.

20 min | 825 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Pijnboompitten	<i>g</i>	10	20	25	40
Spekblokjes	<i>g</i>	50	100	150	200
Broccoli	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Ui	<i>st</i>	1	1	2	2
Knoflookteen	<i>st</i>	1	2	2	3
Champignons	<i>g</i>	100	200	400	400
Italiaanse kruiden	<i>tl</i>	1	2	3	4
Crème fraîche	<i>ml</i>	35	65	100	125
Verse tagliatelle	<i>g</i>	125	250	350	500
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie of boter	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit olie in een bakpan en bak de pijnboompitjes lichtbruin, schep uit de pan en leg opzij. Bak de spekjes in dezelfde pan krokant. Schep uit de pan en zet opzij. Bewaar de pan voor de champignons.
2. Was intussen de broccoli, snijd in roosjes en de stronk in blokjes. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook of stoom de broccoli in 3-5 minuten beetgaar (heb je de broccoli liever wat zachter, kook dan 8-10 minuten). Giet het water af.
3. Pel en snipper de ui en knoflook. Vee de champignons schoon en snijd in vieren. Verhit olie (of verwarm boter) in de bakpan en fruit de ui en knoflook aan. Voeg de champignons toe en bak 5 minuten op een middelhoog vuur. Breng op smaak met Italiaanse kruiden, peper en zout. Doe de crème fraîche erbij en zorg ervoor dat het niet gaat koken.
4. Breng intussen een andere pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de verse tagliatelle in 3 minuten al dente. Bewaar wat van het kookvocht in een kommetje. Giet de rest van het water af.
5. Doe een beetje kookvocht bij de champignonsaus en roer goed. Schep de tagliatelle, broccoli, spekjes en de champignonsaus door elkaar en werk af met de pijnboompitjes.

Tip: Je kunt de tagliatelle en de saus ook in aparte schalen serveren.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

