



Verse tagliatelle met warmgerookte zalm en dille-groentesaus

Tagliatelle is een dikkere variant van pasta waarmee typisch Italiaanse gerechten kunnen worden gemaakt. Wij combineren vandaag verse tagliatelle met warm gerookte zalmsnippers, courgette, prei, tomaatjes en verse dille. Een perfecte maaltijd voor wie zin heeft in een makkelijk, gezond en lekker pasta recept!

20 min | 822 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
Prei	st	0.5	1	2	2
Courgette	st	0.5	1	1	2
Verse dille	st	0.5	0.5	1	1
Crème fraîche	ml	30	65	100	125
Verse tagliatelle	g	125	250	375	500
Cherry tomaten	g	75	150	250	300
Warmgerookte zalmsnippers	g	65	125	150	250
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	el	1	2	3	4
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. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Was de courgette en snijd klein. Verhit olie in een pan en bak de prei en courgette 4 minuten.
2. Snijd de dille klein. Roer de crème fraîche, een scheutje water (of kookvocht) en de helft van de dille door de groenten. Laat afgedekt 10 minuten stoven.
3. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de tagliatelle in 4 minuten al dente. Giet het water af.
4. Was de cherrytomaatjes en halveer ze. Voeg de tagliatelle en de tomaatjes toe aan de groentesaus en verwarm enkele minuten mee. Proef en breng op smaak met zout en peper.
5. Serveer de tagliatelle met groente-roomsaus in diepe borden. Verdeel de warmgerookte zalm erover en garneer met de rest van de dille.

Tip: Doe een beetje citroensap en schil (zest) over de pasta voor een frisure smaak.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

