

Cacio e pepe tagliatelle met smeltkaas

en pan geroosterde tomatensalade

Waan je even in een warm Italië en maak supersnel deze snelle en beroemde pasta, deze keer met smeltkaas! De kaas smelt op de pasta en combineert heerlijk met de pan geroosterde tomatensalade. Buon appetito!

20 min | 788 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
Puntpaprika	g	125	250	350	500
Wild wonder tomaatjes	g	100	200	300	400
Limoen	st	0.25	0.5	0.75	1
Verse basilicum	st	0.25	0.5	0.75	1
Verse tagliatelle	g	125	250	375	500
Crème fraîche	ml	35	65	100	125
Geraspte oude kaas	g	25	50	75	100
Knoflookteen	st	1	2	3	4
zelf toevoegen:					
Olie	el	0.5	1	1.5	2
Peper van de molen	tl	0.5	1	1.5	2
Boter	g	10	15	20	25
Zout					

**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. Was de paprika en snijd in reepjes. Halveer de tomaatjes. Verhit olie in een pan en bak de paprika 2 minuten op een hoog vuur. Voeg de tomaatjes toe en bak 2 minuten mee. Knijp de limoen erboven uit en breng op smaak met zout en peper. Scheur of snijd de basilicum in reepjes en voeg deze toe aan de pan. Zet opzij.
2. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de verse tagliatelle in 3 minuten gaar. Giet het water af en bewaar wat kookvocht.
3. Verwarm de crème fraîche, wat pasta kookvocht en de smeltkaas in een kleine pan en roer tot een gladde saus.
4. Pel en snipper intussen de knoflook. Verwarm de boter in een ruime bakpan en voeg de knoflook en versgemalen peper toe. Doe de voorgekookte pasta erbij en een flinke schep pasta kookvocht. Schenk de saus erover, zodat de kaas smeuïg aan de pasta blijft kleven. Kruid nog een keer met peper.
5. Serveer de smeuïge cacio e pepe met de pan geroosterde tomatensalade.

Tip: Snijd tomaatjes voor de kleintjes altijd door de helft, dit is veiliger. Ze mogen van deze fantastisch gekleurde tomaatjes natuurlijk al snoepen. Jij ook natuurlijk!

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief