



Super snelle tagliatelle

met boerenkoolpesto en oude kaas

Deze verse tagliatelle met boerenkoolpesto geeft een verrassende draai aan een klassiek pastagerecht. Lekker snel dankzij de verse tagliatelle en een intens lekker smakende boerenkoolpesto, zoals je nog nooit eerder hebt gehad.

20 min | 813 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
Boerenkool	<i>g</i>	175	350	525	700
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Citroen	<i>st</i>	0.5	0.5	1	1
Walnoten	<i>g</i>	12	25	25	50
Verse tagliatelle	<i>g</i>	125	250	375	500
Sjalot	<i>st</i>	1	2	2	3
Geraspte oude kaas	<i>g</i>	25	50	75	100
Verse rode basilicum	<i>st</i>	0.25	0.5	0.75	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Melk	<i>ml</i>	25	50	75	100
Italiaanse kruiden	<i>tl</i>	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. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was de boerenkool, verwijder eventueel de harde nerven en snijd het blad klein. Kook de boerenkool 5-8 minuten. Schep de boerenkool uit de pan en laat uitlekken in een vergiet (Giet het water niet af, hier kook je later ook de pasta in).
2. Pel de knoflook. Doe de knoflook, de helft van de boerenkool, sap van een citroen, walnoten, olijfolie extra vierge en de melk in een blender en mix tot een gladde saus.
3. Doe de verse tagliatelle in de pan van de boerenkool en kook in 4 minuten gaar (of gebruik een andere pan).
4. Pel en snipper de sjalot. Verhit olie in een bakpan en fruit de sjalot 2-3 minuten. Bak de overgebleven gekookte boerenkool mee. Voeg tenslotte de boerenkoolpesto toe en breng op smaak met Italiaanse kruiden, zout en peper. Verwarm nog enkele minuten.
5. Doe de verse tagliatelle bij de boerenkoolsaus en schep goed. Serveer met de geraspte oude kaas en rode basilicum.

Tip: Rasp een beetje citroenschil over de pasta voor een verfrissende smaakboost.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

