



Cacio e pepe tagliatelle met romige cottage cheese

pan geroosterde tomatensalade met komkommerkruid

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

20 min | 683 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Puntpaprika	g	125	250	350	500
Wild wonder tomaatjes	g	100	200	300	400
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Komkommerkruid	st	0.25	0.5	0.75	1
Verse tagliatelle	g	125	250	375	500
Cottage cheese	g	75	150	200	300
Knoflookteen	st	1	2	3	4

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	3	4
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 helft van de citroen erboven uit en breng op smaak met zout en peper. Scheur of snijd het komkommerkruid in reepjes en voeg 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. Schep de cottage cheese in een bakje en voeg een beetje kookvocht en de andere helft van de citroen toe. Klop tot een gladde saus en maak op smaak met zout en peper.
4. Pel en snipper intussen de knoflook. Verwarm de boter in een ruime bakpan en voeg de knoflook en versgemalen peper toe. Doe de voorgerkookte pasta erbij en een flinke schep pasta kookvocht. Schenk de saus erover, zodat de kaas smeuiġ aan de pasta blijft kleven. Kruid nog een keer met peper.
5. Serveer de smeuiġe cacio e pepe met de pan ġeroosterde tomatensalade en komkommerkruid.

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

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

