



Farfalle in romige paddenstoelensaus

Met hazelnoten, gerookt paprikapoeder en dragon



GEROOKT PAPRIKAPOEDER

Gerookt paprikapoeder of pimentón, is onmisbaar in de Spaanse keuken. Hiervoor worden pittige paprika's 2 weken gerookt en voorzichtig vermalen. Dit zorgt voor de intense, volle smaak.



Farfalle



Gemengde paddenstoelen *



Knoflookteen



Prei *



Gerookt paprikapoeder



Geroosterde hazelnoten



Verse dragon *



Crème fraîche *

Totaal: 25-30 min.

Discovery

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 3 dagen

Voor dit pastagerecht maak je een klassieke, romige paddenstoelensaus met een onverwacht ingrediënt: gerookt paprikapoeder. Dit geeft de saus een diepe smaak die goed past bij de het nootachtige van de paddenstoelen.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **farfalle in romige paddenstoelensaus**.



1 FARFALLE KOKEN

Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel en kook de **farfalle**, afgedekt, 11 – 13 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



2 GROENTEN SNIJDEN

Veeg ondertussen de gemengde **paddenstoelen** schoon met keukenpapier en snijd de **paddenstoelen** in plakken. Pers of snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **prei** in dunne halve ringen.



3 PADDENSTOELEN BAKKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak de **paddenstoelen** 4 – 5 minuten op hoog vuur. Bak de **knoflook** de laatste 30 seconden mee. Schep beide uit de pan en bewaar apart. Voeg de helft van de wittewijnazijn toe, roer eventuele aanbaksels los en laat het vocht verdampen.



4 PREI BAKKEN

Verhit de overige olijfolie in dezelfde koekenpan en bak de **prei** in 6 – 8 minuten zacht op middellaag vuur. Voeg het **gerookte paprikapoeder** toe en bak nog 1 minuut. Hak ondertussen de geroosterde **hazelnoten** grof. Pluk de blaadjes van de takjes **dragon** en snijd de blaadjes fijn.



5 SAUS MAKEN

Zet het vuur laag en voeg de **crème fraîche**, de overige wittewijnazijn, 2 el water per persoon en de helft van de **paddenstoelen** toe aan de koekenpan. Roer goed en laat 1 minuut zachtjes koken, of langer als de saus te dun is. Voeg vervolgens de **farfalle** toe en schep goed om. Breng op smaak met peper en zout (zie tip).



6 SERVEREN

Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de overige **paddenstoelen**, de **hazelnoten** en de **dragon**.

★ TIP

Prei, crème fraîche en zwarte peper zijn een heerlijke combinatie. Houd je wel van een beetje pit? Maal dan flink wat zwarte peper over dit gerecht.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Farfalle (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Gemengde paddenstoelen (g) *	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Prei (g) *	100	200	300	400	500	600
Gerookt paprikapoeder (tl)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Geroosterde hazelnoten (g) 8) 19) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Verse dragon (takjes) 23) *	5	10	15	20	25	30
Crème fraîche (el) 7) 15) 20) *	3	6	9	12	15	18
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Wittewijnazijn* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

* Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3167 / 757	567 / 135
Vet totaal (g)	39	7
Waarvan verzadigd (g)	14,0	2,5
Koolhydraten (g)	79	14
Waarvan suikers (g)	9,5	1,7
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	0,1	0,0


ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 19) Pinda's 20) Soja 22) (Andere) noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 39 | 2017

