



# Fettuccine met gekleurde tomaten en feta

Met verse kruiden, olijven en kappertjes



## CABRIZ BRANCO

*Cabriz Branco is een zachte, kruidige en fris aromatische wijn die goed samengaat met de groene kruiden en citroen.*



Gele en oranje cherytomaten ✨



Fettuccine di semola



Knoflookteen



Olijven en kappertjes ✨



Citroen



Feta ✨



Verse munt ✨



Verse basilicum ✨



Verse bladpeterselie ✨



Totaal: 20-25 min.



Veggie



Supersimpel



Discovery



Eet binnen 5 dagen



Quick & Easy

De bereiding van deze snelle pasta is supersimpel, maar de smaken zijn dat zeker niet: de hartige kappertjes, olijven en feta, de licht zoete cherytomaatjes en de frisure citroen vormen samen een interessant geheel. De verschillende verse kruiden maken het helemaal af.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Ovenschaal, pan met deksel, fijne rasp en kleine kom.

Laten we beginnen met het koken van de **fettuccine met gekleurde tomaten en feta**.



### 1 TOMAATJES BAKKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng in een ovenschaal de **gele en oranje cherrytomaten** met de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout en bak 15 minuten in de oven, of tot de **cherrytomaten** open beginnen te barsten.



### 4 SMAAKMAKERS MENGEN

Meng in een kleine kom de **knoflook, olijven, kappertjes** en extra vierge olijfolie met per persoon ½ tl van de **citroenrasp** en ½ el van het **citroensap**.



### 2 PASTA KOKEN

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **fettuccine**, afgedekt, 12 – 14 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



### 5 PASTA MENGEN

Voeg het olijvenmengsel toe aan de **fettuccine** en schep goed om.

#### ★ TIP

Leg de de blaadjes munt en basilicum op elkaar, rol op als een sigaar en snijd dan in reepjes. Op deze manier kun je veel verse kruiden makkelijk en snel kleinsnijden.



### 3 SMAAKMAKERS SNIJDEN

Pers of snijd ondertussen de **knoflook** fijn. Snijd de **olijven** in de lengte doormidden en snijd de **kappertjes** fijn. Rasp de schil van de **citroen** met een fijne rasp en pers de **citroen** uit. Verkrumel de **feta**. Snijd de blaadjes **verse munt** en **basilicum** in dunne reepjes ★. Snijd de **verse bladpeterselie** fijn.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **fettuccine** over de borden en garneer met de **feta, munt, peterselie** en het **basilicum**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie en het overige **citroensap**. Serveer met de gepofte **cherrytomaten**.

#### ★ WEETJE

Wist je dat kappertjes de ongeopende bloemknopjes van de kappertjesplant zijn?

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gele en oranje cherrytomaten (g) *	150	300	450	600	750	900
Fettuccine di semola (g) 1	90	180	270	360	450	540
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Olijven en kappertjes (g) *	30	60	90	120	150	180
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Feta (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Verse munt (blaadjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	4	8	12	16	20	24
Verse bladpeterselie (takjes) 23) *	2	4	6	8	10	12
Olijfolie* (el)	½	½	1	1½	2	2½
Extra vierge olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2757 / 659	530 / 127
Vet totaal (g)	31	6
Waarvan verzadigd (g)	9,1	1,8
Koolhydraten (g)	73	14
Waarvan suikers (g)	4,2	0,8
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	19	4
Zout (g)	1,9	0,4


#### ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

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 48 | 2017

