



Spaghetti met serranoham en courgettelinten

Met mini-romatomaten en oude kaas



SERRANOHAM

Deze gezouten ham werd oorspronkelijk in de Spaanse bergen gedroogd. De lage temperaturen van de berg maken het drogen en het rijpen van deze ham makkelijk.



Mini-romatomaten



Spaghetti integrale



Sjalot



Courgette



Verse oregano *



Serranoham *



Oude-kaasflakes *



Totaal: **30-35** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

In dit gerecht gebruik je de mini-variant van de romatomaat, die vanwege zijn ovale vorm ook wel pruimtomaat genoemd wordt. Deze tomaatjes hebben een vlezige structuur met een volle smaak, die je versterkt door ze te roosteren in de oven.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, ovenschaal met bakpapier, dunschiller of kaasschaaf, wok of hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **spaghetti met serranoham en courgettelinten**.



1 TOMATEN IN DE OVEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook 500 ml water per persoon voor de spaghetti in een pan met deksel. Leg de **mini-romatomen** in een ovenschaal met bakpapier en besprenkel met de zwarte balsamicoazijn en de helft van de olijfolie. Bestrooi met peper en zout en bak 15 minuten in de oven.



4 SERRANOHAM IN REPEN

Verhit de overige olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de **sjalot** 3 - 4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **courgette** en **oregano** toe en bak nog 6 minuten. Snijd of scheur ondertussen de **serranoham** in repen.

★**TIP:** Ben je een liefhebber van knoflook? Pers of snijd dan 1 teen per persoon fijn en fruit deze mee met de sjalot.



2 SPAGHETTI KOKEN

Kook ondertussen de **spaghetti**, afgedekt, 9 - 10 minuten in de pan met deksel en giet af.



5 SPAGHETTI MENGEN

Voeg de **spaghetti** en de helft van de **oude kaas** toe aan de pan met **courgette** en meng goed. Verhit 1 minuut op hoog vuur en breng op smaak met peper en zout. Haal de pan van het vuur en voeg de helft van de extra vierge olijfolie en het grootste deel van de **serranoham** toe.



3 COURGETTE SCHAVEN

Snipper ondertussen de **sjalot**. Schaaf de **courgette** met een dunschiller of kaasschaaf in dunne, lange linten. Ris de blaadjes van de takjes **oregano** en snijd de blaadjes fijn.



6 SERVEREN

Verdeel het gerecht over de borden. Garneer met de overige **serranoham** en de overige **oude kaas**. Besprenkel met de overige extra vierge olijfolie en serveer met de **mini-romatomen** uit de oven.

★**TIP:** Om het bakpapier goed in de ovenschaal te krijgen, maak je er eerst een prop van. Als je die vervolgens uitvouwt, vormt het zich veel gemakkelijker naar de vorm van je schaal.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Mini-romatomen (g)	100	200	300	400	500	600
Spaghetti integrale (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Sjalot (st)	1	2	2	3	3	4
Courgette (st)	¼	½	¾	1	1½	1½
Verse oregano (takjes) 23) *	2	4	6	8	10	12
Serranoham (g) *	40	80	120	160	200	240
Oude-kaasflakes (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	2	3	3	4
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3297 / 788	557 / 133
Vet totaal (g)	38	6
Waarvan verzadigd (g)	10,9	1,8
Koolhydraten (g)	73	12
Waarvan suikers (g)	13,5	2,3
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	33	6
Zout (g)	3,0	0,5

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Ei 20) Soja 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.