



Verse tagliatelle met cherrytomatensaus

met basilicum en Italiaanse kaas

VEGGIE 40 min. • Eet binnen 5 dagen



VEGGIE



Ui



Knoflookteen



Rode cherrytomaten



Rode peper



Verse tagliatelle



Vers basilicum



Geraspte Italiaanse kaas

Voorraadkast items

Olijfolie, zwarte balsamicoazijn, bruine basterdsuiker, extra vierge olijfolie, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, hapjespan met deksel

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode cherrytomaten* (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Rode peper* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse tagliatelle* (g) 1) 3)	125	250	375	500	625	750
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Geraspte Italiaanse kaas* (g) 3) 7)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Bruine basterdsuiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge Olijfolie	naar smaak					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2697 / 645	513 / 123
Vetten (g)	19	4
Waarvan verzadigd (g)	7,0	1,3
Koolhydraten (g)	88	17
Waarvan suikers (g)	19,0	3,6
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	25	5
Zout (g)	0,5	0,1

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/Lactose

WEETJE: Door de cherrytomaten en ui bevat dit gerecht meer dan de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid groenten.

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Voorbereiden

Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Halveer de **cherrytomaten**. Halveer de **rode peper**, verwijder de zaadlijsten en snijd fijn.



4. Tagliatelle koken

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **tagliatelle**, afgedekt, in 4 - 6 minuten gaar. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel.



2. Smaakmakers bakken

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **knoflook**, **ui** en **rode peper** 2-4 minuten.



5. Snijden en mengen

Ris de basilicumblaadjes van de takjes en snijd de blaadjes fijn. Voeg in de laatste 5 minuten ¾ van het **basilicum** toe aan de **cherrytomaten** en roer goed door. Breng de saus op smaak met peper en zout.



3. Saus maken

Voeg de **cherrytomaten** en per persoon 1 tl zwarte **balsamicoazijn** en ½ tl bruine **basterdsuiker** toe aan de pan. Zet het vuur laag en laat de **cherrytomaten** 20-35 minuten zachtjes pruttelen met het deksel op de pan, tot de **tomaten** zacht zijn.



6. Serveren

Verdeel de **tagliatelle** over de borden en schep de cherrytomatensaus erop. Garneer met de **geraspte Italiaanse kaas** en de rest van het **basilicum**. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie.

Eet smakelijk!