



# Farfalle met rundergehakt en groenten

met romige mascarpone en verse krulpeterselie



Farfalle



Knoflookteen



Paprikapoeder



Italiaanse groentemix



Verse krulpeterselie



Rundergehakt met Italiaanse kruiden



Mascarpone

Totaal: 20 min.

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Het geheim van een goede Italiaanse pasta? Eenvoud. Maar dat geldt niet voor de smaak. Het gehakt is alvast op smaak gebracht met Italiaanse kruiden en de mascarpone maakt het lekker romig. Door een beetje wittewijnazijn toe te voegen geef je het geheel een fris zuurtje, zo is het gerecht perfect in balans.

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Pan met deksel en hapjespan.  
Laten we beginnen met het koken van de **farfalle met rundergehakt en groenten**.



## 1 VOORBEREIDEN

- Kook ruim water in een pan met deksel en kook de **farfalle**, afgedekt, in 8 – 10 minuten gaar. Giet daarna af (vang een scheutje van het kookvocht op) en laat uitstomen zonder deksel.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 3 SAUS MAKEN

- Voeg de **mascarpone**, 1 tl wittewijnazijn per persoon en de helft van de **krulpeterselie** toe aan de hapjespan, roer goed en breng op smaak met peper en zout ★.

★ **TIP:** Voeg 2 el kookvocht per persoon toe als je de saus te droog vindt.



## 2 BAKKEN

- Verhit de olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **knoflook**, het **paprikapoeder** en de **groentemix** 6 – 8 minuten.
- Hak de **krulpeterselie** grof.
- Voeg het **gehakt** toe aan de hapjespan en bak 3 – 4 minuten. Bak het **gehakt** goed los en meng met de **groenten**.



## 4 SERVEREN

- Schep de **farfalle** door de saus in de hapjespan en verdeel vervolgens over diepe kommen.
- Garneer met de overige **krulpeterselie**.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Farfalle (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Knoflookteen (st)	0,5	1	1,5	2	2,5	3
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Italiaanse groentemix (g) 23)	200	400	600	800	1000	1200
Verse krulpeterselie (g)	2,5	5	7,5	10	12,5	15
Rundergehakt met Italiaanse kruiden (g)	100	200	300	400	500	600
Mascarpone (g) 7)	50	75	100	125	175	200
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	1,5	2	2,5	3,5	4
Witte wijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

✳ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3791 / 906	847 / 202
Vetten (g)	46	10
Waarvan verzadigd (g)	21,2	4,7
Koolhydraten (g)	74	17
Waarvan suikers (g)	9,4	2,1
Vezels (g)	8	2
Eiwit (g)	46	10
Zout (g)	0,3	0,1

### ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 23) Selderij

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

