



WIJNBOX

Ramón Roquette blanco

De chardonnay in deze wijn combineert goed met het vette van de pancetta in dit gerecht. De macabeedruif zorgt juist voor een frisse tegenhanger.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



Kijk maandag om 21.30 uur naar *Over smaak valt te twisten* voor het gerecht van volgende week!

Meer info: www.HelloFresh.nl/over-smaak-valt-te-twisten

WEEK 36
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Pasta à la Carbo met champignons

Kookclub Carbo won de uitzending met dit gerecht

Jij hebt deze week wel een heel speciaal gerecht in je box: het eerste winnende gerecht van het programma *Over smaak valt te twisten*. Team Carbo maakte ravioli met een klassieke Italiaanse saus: carbonara, die is verrijkt met champignons. Wij maken er met conchiglie een open ravioli van.



25-30 min



veel handelingen



eet binnen 3 dagen



pittig

bewaar in de koelkast



Pancetta



Verses krulpeterselie



Champignonmix



Vrije-uitloepi



Grana padano



Conchiglie



Ui



Knoflookteen



Rode peper

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Conchiglie (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen	1	2	2	3	3	4
Rode peper	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse krulpeterselie (takjes) 23)	3	6	9	12	15	18
Pancetta (g)	40	80	120	160	200	240
Champignonmix (g) 23)	175	350	525	700	875	1050
Vrije-uitloopei 3)	1	3	4	5	6	7
Grana padano (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Olijfolie (el)*	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 3) Eieren
7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigheden

Pan met deksel,
koekenpan, kom

Voedingswaarden 792 kcal | 34 g eiwit | 69 g koolhydraten | 38 g vet, waarvan 14 g verzadigd | 8 g vezels



1 Kook 500 ml water per persoon met een snufje zout in een pan met deksel voor de conchiglie en kook deze, afgedekt, 10 – 12 minuten. Giet daarna af, spoel af onder koud water en laat zonder deksel uitstomen.

2 Snipper de ui en snijd of pers de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd de peper fijn. Snijd vervolgens de peterselie fijn en de pancetta in heel dunne plakken.

3 Verhit een koekenpan en bak de pancetta 3 – 4 minuten op middelmatig vuur. Let op: dit kan gaan roken. Schep de pancetta uit de pan en bewaar apart. Fruit de ui en knoflook 2 minuten op middellaag vuur in het bakvet van de pancetta. Voeg de champignonmix en de rode peper toe en bak nog 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout en de helft van de peterselie.

4 Kluts ondertussen in een kom de eieren. Voeg de helft van de grana padano, 1 el lauwwarm water per persoon en peper toe en roer door.

5 Haal de koekenpan van het vuur. Verkruimel de pancetta en bewaar nog even apart. Voeg de conchiglie en het eimengsel toe aan de champignons en verhit al roerende 1 – 2 minuten tot het ei heel licht begint te stollen en het een mooie saus wordt. (Let goed op! Zorg ervoor dat de koekenpan niet te heet is. Het wordt een saus, geen roerei.) Schep de helft van de verkruimelde pancetta door de saus en breng op smaak met peper en zout.

6 Verdeel het gerecht over de borden en gaarneer met de overige pancetta, grana padano en peterselie.

Tip! In dit gerecht worden de eieren niet helemaal gegaard. Voor heel kleine kinderen, zwangere vrouwen en ouderen die soms minder weerstand hebben is het goed om het eigeel iets verder te garen.

