



# Verse pasta met kruidige champignon-roomsaus

Geserveerd met een kleurrijke tomatensalade



Kastanjechampignons \*



Verse munt en rozemarijn \*



Kruidenroomkaas \*



Gekleurde cherrytomaatjes \*



Rucola \*



Verse tagliatelle \*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Makkelijk

Caloriefocus

Eet binnen 5 dagen

Je kookt vanavond pasta met verse tagliatelle – dat is niet alleen lekkerder, het is ook sneller klaar. De tagliatelle komt rechtstreeks uit De Pastafabriek. Dit is een Italiaans familiebedrijf waar de hele familie meewerkt in de keuken om de lekkerste verse pasta te maken. Buon appetito!

# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN:** Pan met deksel, saladekom en hapjespan met deksel.  
Laten we beginnen met het koken van de **verse pasta met kruidige champignon-roomsaus**.



## 1 SAUS MAKEN

- Bereid de bouillon.
- Snijd de **champignons** in kwarten. Ris de **rozemarijn** van de takjes en snijd fijn. Verhit de olijfolie in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur. Bak de **rozemarijn** 1 minuut. Voeg de **champignons** toe en bak nog 3 – 4 minuten.
- Voeg de bouillon en **kruidenroomkaas** toe en laat het geheel 8 – 10 minuten, afgedekt, zachtjes koken ★.



## 3 TAGLIATELLE BEREIDEN

- Kook de **tagliatelle** ★★ 3 – 4 minuten en giet daarna af.
- Meng de **tagliatelle** met de **champignon-roomsaus** en roer de rest van de **rucola** erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

★★ **TIP:** Les pâtes sont saupoudrées de farine pour éviter qu'elles ne collent entre elles. La farine partira lorsque vous les égoutterez.



## 2 SNIJDEN

- Breng ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de verse **tagliatelle**.
- Halveer ondertussen de **cherrytomaten** en snijd de **muntblaadjes** in **reepjes**. Maak in een saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie en **witte balsamicoazijn**. Voeg de **cherrytomaten**, de helft van de **rucola** en de **munt** toe aan de dressing en meng goed.



## 4 SERVEREN

- Verdeel de **pasta** over de borden.
- Serveer de **salade** ernaast.

★ **TIP:** Controleer de saus na 4 - 6 minuten. Vind je hem nog te nat? Laat de saus dan nog even zachtjes indikken zonder deksel, tot hij de gewenste dikte bereikt heeft.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kastanjechampignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Verse munt en rozemarijn (g) *	5	10	15	20	25	30
Verse roomkaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Gekleurde cherrytomaten (g) *	100	200	300	400	500	600
Rucola (g) *	20	40	60	80	100	120
Verse tagliatelle (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Zelf toevoegen						
Bospaddestoelen bouillon (ml)	50	100	150	200	250	300
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamico azijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zout en peper	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2609 / 624	558 / 133
Vet totaal (g)	26	6
Waarvan verzadigd (g)	7,7	1,7
Koolhydraten (g)	74	16
Waarvan suikers (g)	6,4	1,4
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	20	4
Zout (g)	0,9	0,2

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Ei 7) Melk/lactose

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).