

TAGLIATELLE MET VELDERTJESSAUS EN COBURGERHAM



2 personen / 585 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 125 gram tagliatelle
- ½ middelgrote ui
- 200 gram kastanjechampignons
- ½ eetlepel olijfolie
- 220 gram veldertjes
- ½ groentebouillontablet
- 75 ml heet water
- 70 gram coburgerham
- 62.5 ml kookroom
- peper en zout

Bereiding:

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snipper ondertussen de ui en snijd de champignons in plakjes. Verhit de helft van de olie in een koekenpan en fruit de ui 2 minuten. Voeg vervolgens de veldertjes toe en bak nog 2 minuten mee. Verkruiemel het bouillontablet erboven en voeg het hete water toe. Breng aan de kook en 2 minuten. Neem van het vuur en roer de room erdoor. Pureer met de staafmixer tot een gladde saus. Verwarm de saus 3 min. op laag vuur. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verhit ondertussen de

TAGLIATELLE MET VELDERTJESSAUS EN COBURGERHAM

rest van de olie in een andere koekenpan en bak de champignons 5 minuten op hoog vuur. Snijd ondertussen de ham in reepjes. Schep de tagliatelle door de saus. Verdeel over de borden en serveer met de ham en champignons erop.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	585 kcal
Eiwit:	55,3 gram
Koolhydraten:	84,9 gram
- waarvan suikers:	22,5 gram
Vet:	12,5 gram
Vezels:	9,8 gram
Zout:	2,5 gram