

TAGLIATELLE PESTO MET VARKENSHAAS



2 personen / 591 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 200 gram tagliatelle all'uovo
- 1 groente bouillonblokje
- ½ eetlepel olijfolie
- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 200 gram kastanjechampignons
- 1½ eetlepel groene pesto
- 20 ml kookzuivel
- 1 stuk varkenshaas (~250 gram)
- 1 eetlepel ketjap manis
- 1 theelepel knoflookpoeder
- peper en zout
- handje 'parrano' snippers of Parmezaanse kaas

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes en marineer met de peper, zout, knoflookpoeder, ketjap en ¼ eetlepel olijfolie en zet opzij. Pel en snipper de ui en knoflook, snijd de paprika in stukjes en de champignons in kwarten. Verhit de rest van de olijfolie in

TAGLIATELLE PESTO MET VARKENSHAAS

een hapjespan en bak de ui, knoflook, champignons en paprika op medium vuur voor ~ 6 minuten (de paprika mag nog knapperige zijn). Kook de tagliatelle met een groente bouillonblokje beetgaar en bewaar een scheutje pasta water voor later. Verhit een koekenpan zonder olie en bak de varkenshaas. Voeg de groene pesto met een scheutje pasta water en de kookzuivel bij de groenten zodat dit een heerlijke saus gaat worden. Voeg de pasta toe en roer alles voorzichtig door elkaar. Breng indien nodig de saus op smaak met peper en of zout. Breng de pasta over in diepe kom en garneer met de gebakken varkenshaas en wat geraspte 'parrano' snippers. Om iets meer kleur te krijgen aan het gerecht kan je rucola toevoegen, ook een goede combi met pasta.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	591 kcal
Eiwit:	44,3 gram
Koolhydraten:	67,7 gram
- waarvan suikers:	11,3 gram
Vet:	14,5 gram
Vezels:	6,0 gram
Zout:	1,6 gram