



1A+1B

Vegetarisch

Tagliatelle met tomaatjes, geitenkaas en basilicumolie



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de spinazie tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Halveer de cherrytomaatjes, snijd de rode ui in halve ringen, pers de knoflook en verbreek de geitenkaas. Maak de basilicumolie door de basilicum, knoflook en olijfolie in een blender te mixen tot een gladde olie. Meng met de tagliatelle en garneer met de cherrytomaatjes, rode ui en geitenkaas. Breng op smaak met peper en zout.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle spinazie tagliatelle
- ☐ 100 g cherrytomaatjes
- ☐ 3 tl verse geitenkaas
- ☐ 10 g rode ui
- ☐ 1 teentje knoflook
- ☐ 2 el olijfolie
- ☐ Paar takjes verse basilicum
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	392 kcal
Koolhydraten	10 g
Vet	25 g
Vezels	16 g
Eiwit	21 g