

Light Tagliatella met sausijs

Benodigheden:

- ❖ 300 gram braadworstjes met Italiaanse kruiden
- ❖ 1 hele Ui
- ❖ 500 g Champignons
- ❖ 300g Pasta (ongevuld), ongekookt, tagliatelle
- ❖ 1 hoeveelheid (naar smaak) Peper
- ❖ 1 hoeveelheid (naar smaak) Zout
- ❖ 1 koffielepel(s) Olijfolie
- ❖ 250 ml Melk, mager
- ❖ 250 ml Bouillon, groente
- ❖ 4 eetlepel(s) Allesbinder, (bv. maïszetmeel)
- ❖ 1 eetlepel(s) Citroensap
- ❖ 2 eetlepel(s) Paneermeel
- ❖ 2 koffielepel(s) Margarine, plantaardig
- ❖ 2 koffielepel(s) Peterselie, (gehakt, vers of diepgevroren)



Bereidingswijze:

- ❖ Haal het vlees uit de worsten en rol er 16 kleine balletjes van. Snipper de ui. Maak de champignons schoon.
- ❖ Kook de tagliatelle. Bak de ui en de balletjes goudbruin. Voeg de champignons toe en laat nog even doorkoken alvorens de melk en de bouillon toe te voegen.
- ❖ Voeg het bindmiddel toe en laat dan indikken. Breng de saus op smaak met peper en citroensap.
- ❖ Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de tagliatelle in een ovenschotel (20 x 30 cm). Overgiet met de saus. Laat het paneermeel even grillen in een pan met antiaanbaklaag.
- ❖ Verdeel het dan over de ovenschotel. Verdeel de margarine in blokjes en leg deze bovenop het paneermeellaagje. Laat 10 minuten garen in de oven.

