

Tagliatelle met restverwerking chili con carne



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Pasta, Varkensvlees

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Tagliatelle

olijfolie

zout en peper

rest chili con carne (zie recept wrap gevuld met chili con carne)

tomaten

hamblokjes

emmenthaler geraspt

Bereiding

Tomaten in vier snijden, zaadlijsten verwijderen en verder in kleine stukken snijden.

Stukjes tomaat en hamblokjes zachtjes bakken in olijfolie, chili con carne toevoegen en onder deksel 10 minuten laten sudderen.

Tagliatelle volgens aanwijzing op de verpakking beetgaar koken (meestal tussen de 7 en de 10 minuten), laten uitlekken en mengen met een eetlepel olijfolie.