



## Pasta met Hela Kruiden Ketchup Curry

### Ingrediënten voor 2 Personen

- 160 g tagliatelle pasta
- 300 g passata (gezeefde tomaten)
- 80 g Hela Kruiden Ketchup Curry
- 200 g verse gehaktballetjes
- 200 g Shiitake paddenstoelen
- 10 g verse basilicum
- 1 pistoletje
- 1 bakje kruiden- of knoflookboter
- 1 sjalotje
- 1 el olie of boter



### Vorbereiding

1. Kook de tagliatelle beetgaar volgens de bereidingswijze op de verpakking en giet af.
  2. Snipper ondertussen het sjalotje fijn.
  3. Verhit de olie of boter in de pan en fruit het sjalotje aan.
  4. Voeg de gehaktballetjes toe en bak deze rondom bruin.
  5. Voeg de passata en de Hela Kruiden Ketchup Curry toe aan de pan met gehaktballetjes en laat ongeveer 5 minuten sudderen op een laag vuurtje.
  6. Voeg de shiitake paddenstoelen toe laat nog ongeveer 5 minuten sudderen.
  7. Voeg de tagliatelle toe aan de pan met saus en gehaktballetjes en roer door elkaar.
  8. Verdeel de pasta over twee borden en garneer hier de basilicum overheen.
  9. Snijd het pistoletje in plakjes en serveer deze samen met de kruiden- of knoflookboter en de pasta.
- Smakelijk!