

# MARLEY SPOON



## Fusilli met gerookte forel

in spinazie-ricottasaus met paprika



20-30min



2 personen

Deze prachtige spiraalvormige pastasoort combineert wonderwel met kazige sauzen, omdat deze overal goed aan blijven zitten. Voor dit snelle pastagerecht hebben we gekozen voor een klassieke ricottasaus, waar je handjes spinazie aan toevoegt. Top het geheel af met stukjes gerookte forel voor een perfecte balans tussen mild, hartig en zout. Buon appetito!

## Wat je van ons krijgt

- fusili <sup>1</sup>
- kuipje ricotta <sup>7</sup>
- teen knoflook
- rode paprika
- gerookte forel <sup>4</sup>
- spinazie
- verse basilicum

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Kooktip

De rest van de ricotta kun je voor een ander recept gebruiken. Besprenkeld met honing is de zachte kaas ook heerlijk op brood!

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 775.0kcal, vet 21.2g, eiwit 38.6g, koolhydraten 102.3g



1. Pasta koken

Breng voor de **pasta** een grote kookpan met water aan de kook, of gebruik een waterkoker om het water snel aan de kook te brengen. Voeg de **fusilli** met een flinke snuf zout toe zodra het water kookt en kook in 10-12min gaar. Vang bij het afgieten 150ml water op.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur, voeg de **paprika** toe en bak 3-4min. Voeg de **knoflook** toe en bak 30sec mee. Voeg handje voor handje de **spinazie** toe, bak zo 1-2min totdat deze is geslonken.



2. Groenten snijden

Halveer intussen de **paprika**, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd in 1,5-2cm grote blokjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Forel scheuren

Trek intussen met een vork de **gerookte forel** in 2-3cm grote vlokken.



3. Basilicum snijden

Pluk de blaadjes van de **basilicum**. Snijd **2/3 van de basilicumblaadjes** in smalle reepjes. Doe de steeltjes weg.



6. Saus maken

Zet het vuur laag, voeg de **basilicumreepjes**, **helft van de ricotta** en een scheut kookwater toe (**zie tip, links**). Roer door en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **gekookte pasta** aan de **saus** toe en roer door, breng evt. verder op smaak. Maak sauziger met meer kookwater. Schep de **pasta** op, verdeel de **forel** erover en garmeer met de achtergehouden **basilicum**.