

MARLEY SPOON



BLT pasta

met een walnoten-basilicumgremolata



20-30min



2 personen

Zó overgewaaid vanuit de Verenigde Staten staat de BLT-sandwich bij ons inmiddels steevast op de lunchkaart. Het befaamde broodje met spek, sla en tomaat (Bacon, Lettuce en Tomato) draait echter veel langer mee. Ze won vooral aan populariteit dankzij de snelle groei van de supermarkten. Een sandwich als avondmaal is wat karig, dus wij hebben er een smakelijke pasta van gemaakt en in plaats van Lettuce gebruiken we Leek (prei).

Wat je van ons krijgt

- cherrytomaten
- maccheroni ¹
- geitenkaas ⁷
- spekreepjes
- citroen
- verse basilicum
- walnoten ¹⁵
- prei

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 885.0kcal, vet 33.7g, eiwit 36.0g, koolhydraten 102.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een grote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Voeg de **maccheroni** toe zodra het water kookt en kook in 10-12min beetgaar. Vang bij het afgieten **250ml water** op. Halveer intussen de **cherrytomaten**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk **basilicumblaadjes** en hak grof. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en in smalle, halve ringen.



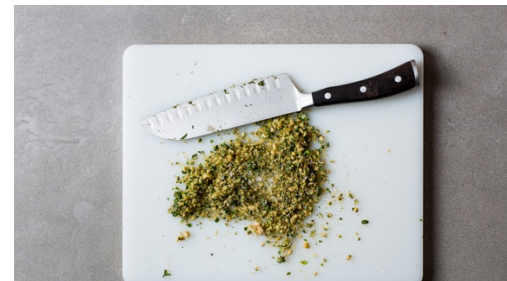
4. Saus maken

Voeg dan de **cherrytomaten** en de **helft van het pastawater** toe. Roer en kook met een deksel afgedekt 8-10min, roer af en toe door. Voeg **1-2el citroensap**, **verkrumelde geitenkaas** en evt. meer **kookwater** toe. Kook op middellaag vuur totdat de **kaas** is gesmolten. Roer de **helft van basilicum** door de **sous**. Breng op smaak met peper en zout.



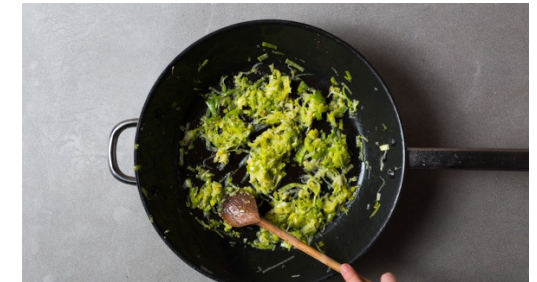
2. Spekjes bakken

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min totdat ze beginnen te verkleuren. Neem ze uit de pan. Let op: de **walnoten** kunnen snel verbranden. Verhit de de pan opnieuw op hoog vuur, voeg 1tl olie en de **spekreepjes** toe. Bak in 4-5min krokant en neem uit de pan.



5. Gremolata maken

Hak ondertussen de **rest van de basilicum**, **walnoten** en **1tl citroenrasp** zo fijn totdat alle **ingrediënten** goed vermengd zijn. Breng op smaak met een snufje zout.



3. Prei bakken

Voeg de **prei** aan de vuile koekenpan toe, dek af met een deksel en bak in 10min zacht en gaar. Roer daarbij af en toe om aancoeken te voorkomen.



6. Pasta mengen

Voeg de **pasta** en **spekreepjes** aan de pan toe zodra de **geitenkaas** is gesmolten en roer om te mengen. Schep de **pasta** op en gaarneer met de **gremolata**.