
Zondig lekkere pasta pesto

met spekjes en boerenkool



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- Italiaanse harde kaas ⁷
- crème fraîche ⁷
- gesneden boerenkool
- spekjes
- preiringen
- rode pesto ^{3,7,15}
- torchiette ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

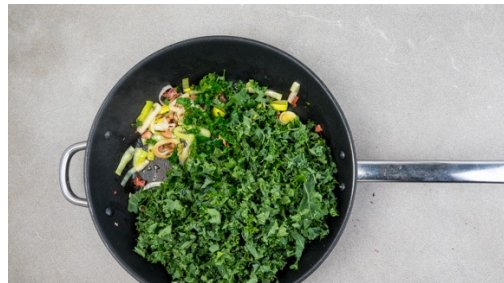
Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Torchiette koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met een snuf zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de torchiette** toe (gebruik **meer pasta** bij grotere trek) en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



4. Boerenkool toevoegen

Voeg de **gesneden boerenkool** met het **opgevangen kookwater** toe en kook ca. 2-3min totdat de **boerenkool** is geslonken en er slechts een beetje water in de pan over is.



2. Spekjes bakken

Verhit ondertussen een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **spekjes** al roerend 4-5min totdat ze goudbruin en knapperig zijn.



5. Saus maken

Voeg de **rode pesto**, **2/3e van de crème fraîche** en de **helft van de geraspte kaas** aan de pan met **boerenkool** toe en roer door. Gebruik de **rest van de crème fraîche** in een ander recept.



3. Prei toevoegen

Voeg de **preiringen** aan de pan met **spekjes** toe en bak 5min mee totdat de **prei** zacht en gaar is. Zet evt. het vuur iets lager. Rasp intussen de **kaas** fijn en houd deze apart voor stap 5.



6. Pasta mengen

Voeg dan de **boerenkoolsaus** aan de pan met **pasta** toe en roer door om te mengen. Voeg evt. 1-2el water toe als de **sous** te dik is. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **rest van de geraspte kaas**.