

---

## Zondig lekkere pasta pesto

met spekjes en boerenkool



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

- preiringen
- gesneden boerenkool
- spekjes
- torchiette <sup>1</sup>
- rode pesto <sup>3,7,15</sup>
- crème fraîche <sup>7</sup>
- Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

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

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

## Allergenen

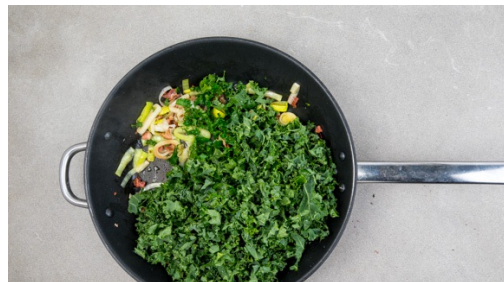
Kan sporen van allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



**1. Torchiette koken**

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met een snuf zout in een grote 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**, de **crème fraîche** en de **helft van de geraspte kaas** aan de pan met **boerenkool** toe en roer door zodat een romige **sous** ontstaat.



**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. 2-3el 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**.