

---

## Fijne truffelpasta

met spinazie en pijnboompitten



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- ricotta <sup>7</sup>
- verse basilicum
- torchiette <sup>1</sup>
- cherrytomaten
- Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>
- pijnboompitten <sup>15</sup>
- truffelolie
- knoflook
- babypinazie
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- ui

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker
- zeef

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. Groenten snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel de **knoflook** en **ui**. Halveer de **ui** en snijd in dunne halve ringen. Snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Was de **babypinazie** in een zeef onder de kraan en laat uitlekken.



### 4. Pasta koken

Doe het gekookte water met een snufje zout in een grote kookpan, breng het water nogmaals aan de kook en voeg **2/3e van de torchiette** toe. Kook de **pasta** in 6-7min beetgaar en vang bij het afgieten **100ml kookwater** op. Laat de **pasta** uitlekken. Gebruik meer **pasta** bij grotere trek.



### 2. Ui en knoflook bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** met een snufje zout in 2-3min glazig. Pluk intussen de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg.



### 5. Ricotta toevoegen

Voeg de **helft van de ricotta** en een **verkruid bouillonblokje** aan de groentepan toe, roer door en breng op smaak met peper en evt. wat zout. Laat afgedekt 3-4min op middellaag vuur sudderen. Gebruik de **rest van de ricotta** voor bijv. op brood met wat honing of in een ander recept.



### 3. Groenten bakken

Voeg **2/3e van de babypinazie** hand voor hand toe en roerbak 1-2min tot de **blaadjes** zijn geslonken. Voeg de **cherrytomaten** uit blik toe en breng het geheel aan de kook. Rooster de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Schep ze uit de pan en zet opzij.



### 6. Pasta mengen

Rasp de **harde kaas** fijn. Roer de **helft van de geraspte kaas** door de **pastasaus**. Voeg de gekookte **pasta**, de **rest van de babypinazie** en het **kookwater** aan de pan toe en roer goed door. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pijnboompitten**, **basilicum** en **rest van de geraspte kaas** en besprenkeld met de **truffelolie** naar wens.