
Fijne truffelpasta

met spinazie en pijnboompitten



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- ricotta ⁷
- torchiette ¹
- verse basilicum
- groentebouillonblokje ⁹
- knoflook
- truffelolie
- Italiaanse harde kaas ⁷
- cherrytomaten
- babyspinazie
- pijnboompitten ¹⁵
- 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 **babyspinazie** 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 **150ml 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 **ricotta** en een **verkruid** **bouillonblokje** aan de groentepan toe, breng op smaak met peper en evt. zout. Laat afgedekt 3-4min op middellaag vuur zachtjes sudderen.



3. Groenten bakken

Voeg **2/3e van de babyspinazie** 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 babyspinazie** 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.