

# MARLEY SPOON



## Hartige ovenschotel

met spek, bonen en Taleggio



30-40min



Voor 3-4 personen

De Italiaanse kaas Taleggio heeft een behoorlijk uitgesproken geur, maar tegelijkertijd ook een lichtzoet en mild aroma. Doordat ze gemakkelijk smelt, is de kaas ideaal om mee te koken. Laat je dus niet meteen afschrikken door de geur en probeer de Taleggio met deze hartige ovenschotel met bacon. We garanderen je dat deze fantastische kaas daarin zeker niet voor spek en bonen meedoet.



## Wat je van ons krijgt

- spekjes
- volkoren baguette <sup>1</sup>
- ui
- knoflook
- borlottibonen
- babyspinazie
- cherrytomaten
- Taleggio <sup>7</sup>
- verse basilicum

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan
- oven
- ovenschaal
- vergiet

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 481kcal, vet 17.2g, koolhydraten 47.3g, eiwit 29.7g



### 1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en hak de **ui** grof. Pel en hak de **knoflook** grof. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Leg een paar **blaadjes** ter garnering opzij en hak de **rest** grof.



### 4. Bonen mengen

Spoel de **borlottibonen** in een zeef schoon en laat uitlekken. Meng de **bonen** met de **cherrytomaten**, het **spinazie-spekmengsel** en de **gehakte basilicum** in een grote kom. Breng op smaak met peper en zout en verdeel over een grote ovenschaal.



### 2. Spek bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **spekjes** toe en bak in 4-5min al regelmatig roerend krokant. Was intussen de **babyspinazie** grondig in een vergiet en laat uitlekken.



### 5. Taleggio toevoegen

Snijdt evt. de **korst** met een scherp mesje van de **Taleggio** weg en snijd de **kaas** in stukjes. Strooi de **kaas** over de **ovenschaal** en bak 15-20min in de oven totdat de **kaas** is gesmolten.



### 3. Spinazie bakken

Zet het vuur middellaag, voeg de **ui** toe en bak in 2-3min al regelmatig roerend zacht. Bak de **knoflook** 30sec mee. Doe dan handje voor handje de **babyspinazie** erbij en roer door totdat de **blaadjes** zijn geslonken.



### 6. Brood bakken

Leg de **baguette** op een bakplaat of rooster en bak in 8-10min in de oven goudbruin en gaar. Neem uit de oven, laat iets afkoelen en scheur of snijd in hapklare stukken. Bestrooi de **schotel** met de **achtergehouden basilicum** en geef het **brood** erbij.