

MARLEY SPOON



Romige pasta

met prei, walnoten en tijm



20-30min



2 personen

De Romeinse keizer Nero was wat je noemt een echte prei-fan. Volgens hem was prei goed voor de stem en dus at hij er royale hoeveelheden van. Wij laten deze groene neef van de uienfamilie een toentje hoger zingen in een romige saus op basis van crème fraîche, vers geraspte Italiaanse kaas en een schepje biologische mosterd van Abraham's Mostermakerij. Succes gegarandeerd!

Wat je van ons krijgt

- walnoten ¹⁵
- citroen
- grove mosterd ¹⁰
- crème fraîche ⁷
- preiringen
- verse tijm
- rucola
- groentebouillonblokje ⁹
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- penne ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 932.0kcal, vet 60.1g, eiwit 23.2g, koolhydraten 70.8g



1. Citroen voorbereiden

Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere** in partjes. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, **1-2el citroensap**, peper en zout. Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**.



4. Prei bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Laat goed heet worden en voeg dan de **preiringen** en een snuf zout toe. Zet het vuur laag-middellaag en bak de **prei** in ca. 10min al af en toe roerend zacht.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 2-3min totdat ze goudbruin kleuren. Schud om aanbranden te voorkomen. Neem de **noten** uit de pan, laat iets afkoelen en hak grof. Neem de **preiringen** uit de verpakking. Pluk de **tijmblaadjes**, hak ze evt. grof en doe de steeltjes weg.



5. Saus bereiden

Rasp de **kaas** fijn. Zet het vuur heel laag zodra de **prei** zacht is, voeg de **walnoten**, **tijm**, **1-2el mosterd**, de **crème fraîche** en **helft van de kaas** toe, roer goed door. Verkruiemel het **bouillonblokje** boven de pan en giet er 100ml water bij. Zet het vuur iets hoger en laat alles in ca. 2min tot een **romige saus** inkoken.



3. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een flinke snuf zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op. Gebruik bij grote trek **alle pasta**.



6. Pasta maken

Was de **rucola** grondig in een vergiet en laat uitlekken. Roer de **gekookte pasta** door de **saus**, voeg evt. een scheutje **kookwater** toe voor een dunnere **saus**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** met de **dressing**. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de kaas** en de **rucolasla** en **citroenpartjes** erbij.