

MARLEY SPOON



Pasta in een rijke saus

met prei, walnoten en tijm



20-30min



2 personen

Prei was de favoriete groente van keizer Nero, hij geloofde namelijk dat het goed zou zijn voor zijn stem. Prei smaakt heerlijk in romige pastasauzen. Zo ook in deze, die we extra pit geven met de biologische grove mosterd van Abraham's mosterdmakerij. Probeer maar!

Wat je van ons krijgt

- 9
- 15
- 7
- 1
- 10
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- keukenrasp
- koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 950kcal, vet 55.7g, koolhydraten 76.6g, eiwit 28.8g



1. Walnoten roosteren

Grote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur verhitten, **walnoten** daarin in 3-5min goudbruin roosteren, af en toe schudden. **Citroen** halveren, **1 helft** uitpersen. **2e helft** in partjes snijden. 1el olijfolie met **1-2el citreosap**, snuf zout en peper tot een **dressing** mengen. Waterkoker of kleine kookpan met water aan de kook brengen.



4. Prei bakken

Ondertussen koekenpan uit stap 1 opnieuw op middelhoog vuur verhitten en 1el olijfolie toevoegen, goed heet laten worden. Dan **preireepjes** en snuf zout toevoegen, vuur laag-middellaag zetten en **prei** in ca. 10min zacht bakken, af en toe roeren.



2. Ingrediënten voorbereiden

Uiteinden van **preien** verwijderen, dan in de lengte halveren en in ca. 1cm brede repen snijden. **Preireepjes** onder stromend water wassen en dan in zeef laten uitlekken. **Tijmblaadjes** van steeltjes ritsen, steeltjes wegdoen. Geroosterde **walnoten** grofhakken.



5. Saus maken

Ondertussen **Italiaanse harde kaas** fijnraspen. Zodra **prei** zacht is, vuur op laagste stand zetten, dan **walnoten**, **tijm**, **Abraham's mosterd**, **crème fraîche** en **helft van kaas** toevoegen, goed mengen. **Bouillonblokje** erboven verkruiden en 100ml water toevoegen, vuur verhogen en geheel in ca. 2min tot een **romige saus** laten inkoken.



3. Pasta koken

Aan een grote kookpan **2/3 van de strozzapreti** en een snuf zout toevoegen en met zojuist gekookte water overgieten. Geheel aan de kook brengen en in 7-8min beetgaar koken. Afgieten en **pasta** in vergiet laten uitlekken. Bij grote trek **alle pasta** gebruiken.



6. Pasta met saus mengen

Gekookte **pasta** aan de sauspan toevoegen, goed mengen en met peper en zout op smaak brengen, evt. wat water toevoegen als de **saus** te dik is. **Rucola** met **dressing uit stap 1** mengen. **Pasta** opscheppen en met **overige kaas** bestrooien. Met **salade** en **citroenpartjes** serveren.