

MARLEY SPOON



Penne in ricotta-speksaus

met courgette en frisse sla



20-30min



2 personen

Geen tijd noch zin om uren in de keuken te staan? Dan is dit easy peasy pastagerecht je redding! Je maakt een heerlijk smaakvolle saus op basis van ricotta. Dit sneeuwwitte zachte Italiaanse kaasje heeft een milde en ietwat zoete smaak, wat perfect samengaat met het zoute spek. Bestrooi jouw pasta met vers geraspte kaas en serveer met een knapperige salade voor een volwaardig en vullend avondmaal.

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- 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 795kcal, vet 30.2g, koolhydraten 91.4g, eiwit 35.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een grote kookpan met water en een snuf zout aan de kook voor de **pasta**. Pel de **ui** en **knoflook** en hak beiden fijn. Hak de **spekplakjes** fijn. Verwijder de stonk van de **courgette**, halveer de **courgette** en snijd deze vervolgens in blokjes van 1-2cm.



4. Courgette bakken

Voeg ondertussen de **courgette** aan de spekpan toe en bak in 8-10min gaar.



2. Ui en spek bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1-2el olijfolie toe. Voeg de **ui** en het **spek** toe en bak 5-6min totdat de **ui** glazig is. Voeg de **knoflook** toe en bak 30sec mee.



5. Salade maken

Pluk intussen de blaadjes van de **basilicum** en hak fijn. Rasp de **Italiaanse kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Halveer de **baby romainesla**, verwijder de stonk en snijd in hapklare repen. Meng de **sla** in een kom met 2el olijfolie, 1el azijn, zout, peper en een snufje suiker.



3. Pasta koken

Voeg de **penne** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 10-11min beetgaar. Vang tijdens het afgieten **150ml pastawater** op. Zet de **pasta** in de pan warm opzij.



6. Saus maken

Voeg de **pasta**, **ricotta** en **75ml pastawater** aan de courgettepan toe. Roer om te mengen en voeg evt. meer water toe totdat de **saus** de gewenste dikte heeft. Neem pan van het vuur en roer **basilicum**, **1tl citroenrasp** en **1-2el citroensap** door. Breng op smaak met peper en zout en meer **citroensap**. Bestrooi **pasta** met de geraspte **kaas** en serveer met de **salade**.