

Penne in blauwe kaassaus

met gedroogde vijgen en babyspinazie



20-30min



Voor 3-4 personen

Niets gaat boven een avondje borrelen met een goed glas wijn en een rijk uitgestald kaasplankje met diverse kazen. Van mooie oude Hollandse kaas tot een goed stuk Danish blue. Onze favoriete blauwe kaas doet het echter ook prima in een romige pastasaus, met als ultieme tegenhanger zoete, gedroogde vijgen. Een combi om van te watertanden!

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- gedroogde vijgen
- babyspinazie
- penne ¹
- sjalotten
- zure room ⁷
- cherrytomaten
- blauwe kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- koekenpan of wok
- kookpan
- 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 750kcal, vet 22.8g, koolhydraten 105.2g, eiwit 26.0g



1. Aromaten snijden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan voor de **pasta** aan de kook. Pel **knoflook** en **sjalotten**, hak beiden fijn.



2. Saus voorbereiden

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **sjalotten** in 1-2min glazig. Snijd de **blauwe kaas** intussen in kleine blokjes of verkrummel het met de handen. Voeg dan de **zure room** en de **kaas** aan de kookpan toe, laat de **blauwe kaas** in 2-3min smelten.



3. Penne koken

Voeg de **penne** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 11-13min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje pastawater** op en doe de **pasta** terug in de pan om warm te houden.



4. Vijgen snijden

Was intussen de **babyspinazie** en laat goed uitlekken. Snijd de **gedroogde vijgen** in dunne reepjes en laat ze enkele minuten in lauwwarm water weken. Halveer de **cherrytomaten**.



5. Tomaten toevoegen

Breng intussen de **blauwe kaassaus** op smaak met peper en zout. Voeg de **tomaten** toe en laat 2-3min meesudderen.



6. Pasta afmaken

Voeg tot slot de **spinazie** en **penne** aan de sauspan toe en roer goed door, totdat de **spinazie** geslonken is. Giet de **vijgen** af en roer deze door de **pasta**. Voeg **pastawater** toe totdat de **saus** de gewenste consistentie heeft en breng op smaak met peper en zout. Serveer warm.