

MARLEY SPOON



Getruffelde pasta met kaas

spinazie, tomaat en pijnboompitten



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Vandaag gaan we op de decadente toer bij Marley Spoon. Die fijne pastaschelpjes zijn een match made in heaven voor deze romige ricottasaus met babyspinazie en sappige cherrytomaatjes. Je serveert de pasta met pijnboompitten en een straaltje geurige truffelolie. En zullen we je eens een geheimpje vertellen? Het is niet moeilijk om zo'n verfijnd gerecht op tafel te zetten. Met onze tijdbesparende trucs leer je het zo!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 9
- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780kcal, vet 25.5g, koolhydraten 104.7g, eiwit 29.5g



1. Groenten snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel de **knoflook** en **ui**. Halveer de **ui** en snijd in dunne halve ringen. Snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Was de **babyspinazie** in een vergiet onder de kraan en laat uitlekken. Snijd de **knoflookbieslook** in dunne ringetjes of gebruik hiervoor een schaar.



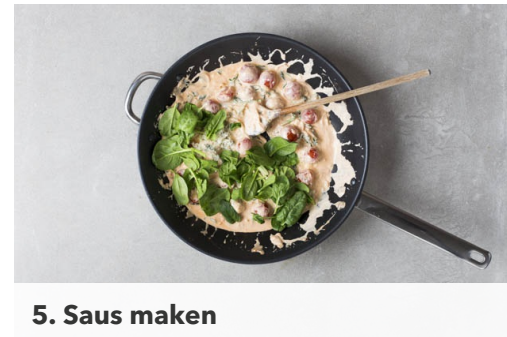
4. Ricotta toevoegen

Voeg dan de **cherrytomaten in blik** aan de groentpan toe en breng aan de kook. Doe er de **ricotta** bij en laat de **kaas** oplossen.



2. Ui en knoflook bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** met een snufje zout in 2-3min glazig. Doe het zojuist gekookte water met een snufje zout in een grote kookpan, breng nogmaals aan de kook en kook de **conchiglioni** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml pastawater** op en laat de **pasta** uitlekken.



5. Saus maken

Verkruimel het **bouillonblokje** boven de sauspan, roer door en breng op smaak met peper en evt. wat zout. Laat de **saus** met een deksel afgedekt 3-4min op middellaag vuur sudderen.



3. Groenten bakken

Voeg **3/4e van de babyspinazie** hand voor hand aan de uienpan toe en laat in 1-2min slinken. Rooster intussen de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin.



6. Pasta mengen

Rasp intussen de **kaas** fijn en roer de **helft** door de **pastasaus**. Voeg dan de gekookte **pasta** en de **rest van de babyspinazie** met het **pastawater** toe en roer door. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de geraspte kaas, pijnboompitten** en **knoflookbieslook**. Besprenkel met **truffelolie** naar wens.