

MARLEY SPOON



Rappe pasta met salie

in champignon-roomsaus met spinazie

 ca. 20min  2 personen

Lekker vlot aan tafel met deze ontzettend fijne pasta. Je kunt je klok erop gelijkzetten: dit recept staat namelijk van A tot Z binnen twintig minuten op tafel. Terwijl je de pasta kookt, bereid je een romige saus verrijkt met fijngesneden salie, champignons en spinazie. Bestrooi jouw bordje pasta met een handje gerookte amandelen, tenminste... als je er tijdens het koken niet te veel van snoept!

Wat je van ons krijgt

- champignonplakjes
- groentebouillonblokje ⁹
- verse salie
- gerookte amandelen ¹⁵
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- babyspinazie
- tagliatelle ¹
- slagroom ⁷
- sjalot
- citroen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- 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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 817kcal, vet 42.8g, koolhydraten 76.5g, eiwit 28.1g



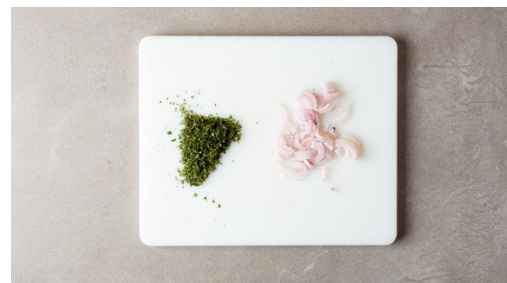
1. Tagliatelle koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe. Kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Gebruik **meer pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een kop **kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



4. Champignons bakken

Voeg de **champignonplakjes** toe, zet het vuur hoog en bak 5min al af en toe roerend totdat de **champignons** bruin zijn. Rasp intussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **gerookte amandelen** grof.



2. Sjalot en salie snijden

Halveer, pel en snijd intussen het **sjalotje** in dunne, halve ringen. Pluk de **salieblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



5. Saus maken

Doe de **helft van de slagroom**, een **verkruimeld bouillonblokje** en **alle salie** bij de **champignons** en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur middellaag en laat zo 2-3min sudderen. Breng de **saus** op smaak met **1el citroensap**, peper en zout (let op, de **gerookte amandelen** zijn ook zout!). Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.



3. Sjalot bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg het **sjalotje** met een snuf zout toe. Bak al roerend 2-3min totdat het **sjalotje** zacht is. Was de **babyspinazie** grondig in een vergiet en laat uitlekken.



6. Pasta mengen

Voeg de **champignonsaus** met de **babyspinazie** aan de pastapan toe en roer door. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **saus** iets te verdunnen. Proef en breng de **pasta** evt. op smaak met **meer citroensap**, peper en/of zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **gehakte amandelen** en **citroenrasp** naar wens en rasp de **kaas** er fijn over.