

MARLEY SPOON



Romige truffelpasta

met babyspinazie en pijnboompitten



ca. 20min



2 personen

Vandaag gaan we op de decadente toer bij Marley Spoon. De fijne pasta is een ideale match met de romige ricottasaus van babyspinazie en sappige cherrytomaatjes. Je serveert de pasta met pijnboompitten en besprenkelt jouw bordje met geurige truffelolie. Zullen we je eens een geheimje verklappen? 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

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 1x babyspinazie
- 1 blik cherrytomaten
- 1 zakje pijnboompitten
- 250g torchiette ¹
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 799kcal, vet 38.7g, koolhydraten 83.4g, eiwit 27.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Was de **babyspinazie** grondig met koud water en laat in een vergiet uitlekken.



2. Smaakmakers bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** en **knoflook** met een snuffje zout in 2-3min glazig. Pluk intussen de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg.



3. Groenten bakken

Voeg **2/3e van de babyspinazie** hand voor hand toe en roerbak 1-2min tot de **blaadjes** zijn geslonken. Voeg de **cherrytomaten** uit blik toe en breng het geheel aan de kook. Rooster de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Schep ze uit de pan en zet opzij.



4. Pasta koken

Doe het gekookte water met een snuffje zout in een middelgrote kookpan, breng het water nogmaals aan de kook en voeg **2/3e van de torchiette** toe (gebruik meer **pasta** bij grotere trek). Kook de **pasta** in 6-7min beetgaar en vang bij het afgieten **150ml kookwater** op. Laat de **pasta** uitlekken.



5. Ricotta toevoegen

Voeg de **helft van de ricotta** met een snuf zout en peper aan de groentepan toe en roer door. Leg een deksel op de pan en laat de **sous** zo nog 3-4min op middellaag vuur zachtjes pruttelen. Gebruik de **rest van de ricotta** bijv. op brood met wat honing of in een ander recept.



6. Pasta mengen

Rasp de **harde kaas** fijn. Roer de **helft van de geraspte kaas** door de **pastasaus**. Voeg de gekookte **pasta**, de **rest van de babyspinazie** en het **kookwater** aan de pan toe en roer door. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pijnboompitten**, **basilicum** en **rest van de geraspte kaas**. Besprenkel met de **truffelolie** naar wens.