

# MARLEY SPOON



## Romige truffelpasta met babyspinazie en pijnboompitten

 ca. 25min  Voor 3-4 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
- 2 blikken cherrytomaten
- 1 zakje pijnboompitten
- 500g torchiette <sup>1</sup>
- 1 kuipje ricotta <sup>7</sup>
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1 flesje truffelolie

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

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

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 664kcal, vet 25.3g, koolhydraten 81.1g, eiwit 25.9g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

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 zeef onder de kraan en laat uitlekken.



### 4. Pasta koken

Doe het gekookte water met een snufje zout in een grote 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.



### 2. Smaakmakers bakken

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



### 5. Ricotta toevoegen

Voeg 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.



### 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.



### 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.