



Ricotta-girasole met spekjes

met aubergine, tomatensaus en olijven



ca. 25min



2 personen

Voor dit recept sturen we je we verse ricotta-girasole. Erbij maak je een romige saus van aubergine en tomaat met rode pesto en verse kruiden. Je bestrooit alles met lekker veel kaas en je topt de borden ook nog eens met uitgebakken spekjes. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1x spekreepjes
- 250g biologische girasole met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 36.0g, koolhydraten 48.8g, eiwit 26.7g



1. Groenten snijden

Snijd de **aubergine** en **tomaat** in blokjes en bestrooi ze met een flinke snuf peper en zout. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Spek & groenten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **spekjes** toe. Bak ze in 3-5min rondom bruin en gaar en schep op een bord. Zet de pan terug op het vuur met 1el olijfolie. Bak de **aubergine** en **tomaat** ca. 8min, tot de **groenten** zacht zijn. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Schenk 200ml water in de pan en laat het geheel ca. 5min zachtjes koken.



3. Basilicum hakken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pluk de **basilicumblaadjes** van de stengels en hak grof.



4. Saus maken

Voeg de **pesto** toe aan de **groenten** en roer door. Neem de **helft van de groenten** uit de pan. Voeg de **helft van de basilicum** met 1el balsamicoazijn toe aan de pan en pureer met een staafmixer tot een grove **sous**. Doe de **achtergehouden groenten** terug in de pan en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Schep wat **pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Meng de **pasta** met de **sous** en voeg lepel na lepel **pastawater** toe om de **sous** te binden.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Schep de **pasta** met de **sous** in diepe borden, verdeel de **spekjes** erover en bestrooi met de **geraspte kaas** en de **rest van de basilicum**.