



Snelle Chorizo-Spaghetti

met crème fraîche en gekookt ei



20-30min



2 personen

Een heerlijk snel pastagerecht met knapperige chorizo en ei. Afgetopt met smaakmakers zoals verse basilicum, bosui, crème fraîche en geraspte kaas. Je zet deze maaltijd in een handomdraai op tafel. En kunt er lang van genieten! Smakelijk eten.

Wat je van ons krijgt

- 200g spaghetti ¹
- 2 eieren ³
- 1 schijf chorizo ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 10g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 919kcal, vet 52.5g, koolhydraten 80.2g, eiwit 29.8g



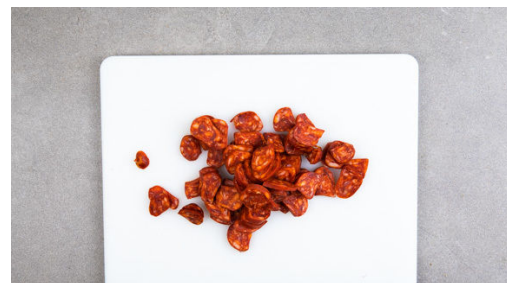
1. Eieren koken

Breng ruim gezouten water, voor de **pasta**, aan de kook in een middelgrote kookpan. Vul een kleine kookpan met voldoende water om de **eieren** in 8-10min te koken tot ze hardgekookt zijn. Neem de pan van het vuur, schrik de **eieren** met koud water af en laat ze afkoelen.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water uit stap 1 en kook in 8-10min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet de **pasta** daarna uit in een vergiet en laat uitlekken.



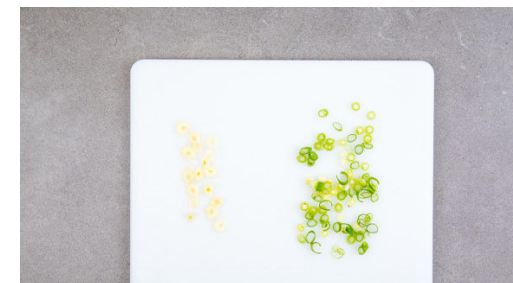
2. Vlees voorbereiden

Snijd de **chorizo** in kleine stukken.



5. Eieren snijden

Pel de **eieren** en hak ze in kleine stukjes. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. En rasp de **kaas**.



3. Knoflook snijden

Pel en snij de **knoflook** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



6. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **chorizo** in 2-3min aan. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Voeg de **crème fraîche**, de **bosui** en 50-100ml van het **kookwater** toe en roer goed door. Schep de **pasta** en **stukjes ei** erdoor. Voeg naar smaak peper en zout toe. Schep de **pasta** op borden en garneer met de **kaas** en **basilicum**.