



Supersnel: Tortelli met gerookte kipreepjes

in tomaten-champignonsaus met kappertjes

Romige ricotta en spinazie komen in dit recept samen in de vorm van een heerlijke pastavulling. Erbij maak je een verrukkelijke tomatensaus met gerookte kip, champignons en kappertjes voor een zuurtje. En pasta zou natuurlijk geen pasta zijn als je hem niet garneert met een handje geraspte kaas. Eet smakelijk!



binnen 20min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 200g champignonplakjes
- 2 tomaten
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje kappertjes
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- 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 660kcal, vet 32.0g, koolhydraten 61.0g, eiwit 35.1g



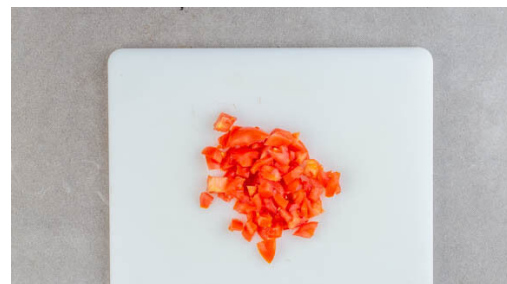
1. Champignons bakken

Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **champignonplakjes** met een snuf zout toe aan de pan en bak 3-4min.



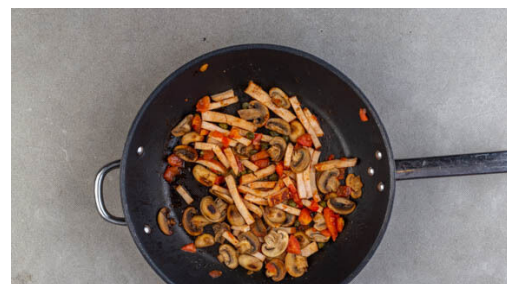
4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** af en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



2. Tomaten snijden

Verwijder de kern en snijd de **tomaten** in kleine blokjes.



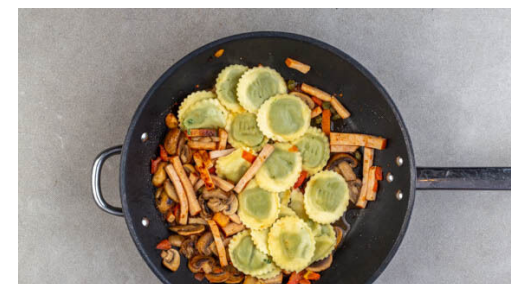
5. Saus verfijnen

Voeg de **kappertjes** en 1el balsamicoazijn toe aan de pan en roer goed door. Laat alles 1-2min zachtjes pruttelen tot de **tomaat** zacht is en het vocht eruit komt.



3. Kip toevoegen

Voeg de **gerookte kipreepjes** en **tomaat** toe aan de pan en bak 3-4min mee.



6. Afmaken en opdienen

Rasp de **kaas** grof. Voeg de **pasta** toe aan de koekenpan en meng goed met de **saus** en **groente**. Voeg evt. eetlepel na eetlepel **pastawater** toe tot je de gewenste consistentie bereikt. Verdeel de **pasta** over diepe borden, bedruip met 2el olijfolie en bestrooi met de **kaas**.