

DINNERLY



Spaghetti met rucola en spekjes en courgette, citroen en peterselie



ca. 25min



2 personen

Vroeger keken we wel eens naar een pasta die niet in de tomaten zwom, en vroegen verbaasd: "Waar is de saus?" Tegenwoordig weten we hoe lekker eenvoudig kan zijn.

Bij deze pasta met verse rucola draaien we snel een simpele maar verfijnde saus in elkaar met knoflook, boter, citroen en courgette. Het geheime ingrediënt? Spekjes – heerlijke, zoute spekjes. Waarom noemen we dit eigenlijk simpel...?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische spaghetti¹
- 2 courgettes
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 2 pakjes spekblokjes
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Als je geen citroenpers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in een citroenhelft, draai de vork de ene kant op en de citroen de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 908kcal, vet 50.8g, koolhydraten 84.5g, eiwit 31.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **courgettes** grof. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm heel fijn. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** dan uit.



2. Courgette bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **courgette** en **spekjes** 3-4min en kruid met een snuf zout.



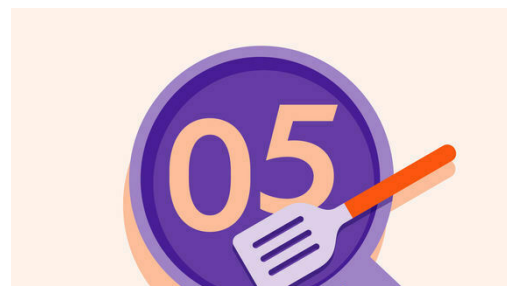
3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



4. Saus maken

Voeg de knoflook toe aan de pan met **courgette** en **spekjes** en bak 2-3min mee. Roer 1el boter, 2el **citroensap** en de **citroenrasp** door de pan. Voeg beetje bij beetje **kookwater** toe tot de saus de gewenste dikte heeft (zie ook **stap 6**). Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Klop een **dressing** van 1-2tl **citroensap**, 4tl olijfolie en een snuf peper en zout. Voeg de **peterselie** en de **pasta** toe aan de **sous**. Roer voorzichtig $\frac{1}{3}$ van de **rucola** erdoor. Breng op smaak met peper, zout en evt. nog wat **citroensap**. Meng de **rest van de rucola** met de **dressing**. Verdeel de **pasta** over de borden en serveer met de **rucolasalade**.



6. Alleen voor volwassenen

Deze pasta is natuurlijk hartstikke kindvriendelijk en zelfs de kleinsten zullen onder de indruk zijn van al die verschillende smaken. Als er echter geen kinderen mee-eten, kun je nog iets leuks proberen: voeg in stap 4 witte wijn toe in plaats van kookwater. Dit geeft een extra zoet-zure smaak aan het gerecht, die goed samengaat met de citroen, rucola en spekjes.