

DINNERLY



One-pot-pasta in romige kaassaus met groene olijven en spinazie



20-30min



2 personen

Hou je van koken, maar zie je als een berg op tegen de afwas erna? Dan is dit gerecht perfect voor jou. Met dit recept maak je in één pan een heerlijke pastaschotel met groene olijven, prei en spinazie in een romige saus van crème fraîche en geraspte kaas. Minder schoonmaken en meer genieten dus!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 zakje groene olijven
- 250g lumaconi¹
- 150g babyspinazie
- 100g geraspte jong belegen kaas⁷
- 1 kuipje crème fraîche⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3tl mosterd¹⁰
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1035kcal, vet 52.9g, koolhydraten 102.5g, eiwit 32.7g



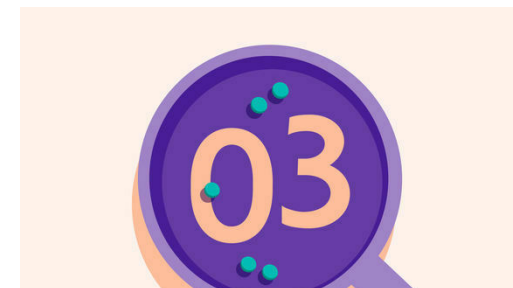
1. Groenten snijden

Breng in een waterkoker (of kleine kookpan) 700ml water aan de kook. Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snij ze overdwars in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Hak de **olijven** grof.



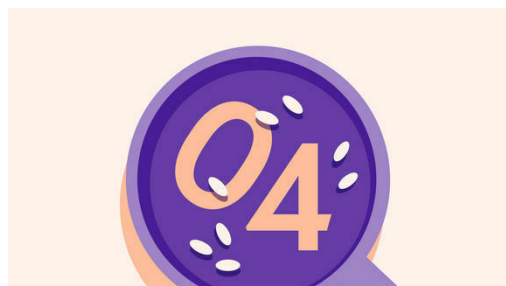
2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei**, de **olijven** en de knoflook ca. 2min, tot de **prei** zacht wordt. Kruid met een snuf peper en zout.



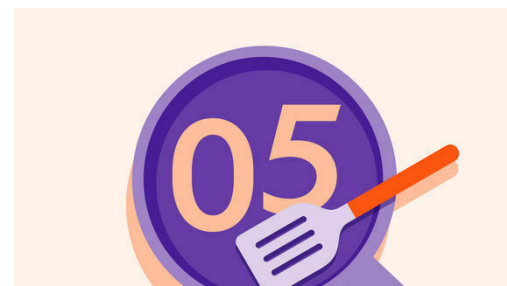
3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan de pan met **groente** en schenk het gekookte water erover, tot de **pasta** net bedekt is. Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur lager en kook de **pasta** al roerend in 8-10min beetgaar.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1tl mosterd en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **dressing** met de **helft van de spinazie**.



5. Afmaken en serveren

Schep de **rest van de spinazie**, de **kaas**, de **crème fraîche** en 1-2tl mosterd door de **pasta**. Meng goed en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **one-pot-pasta** met de **spinaziesalade**.



6. Pasta uit de oven

Dit gerecht is ook heerlijk als ovenschotel. Voeg de kaas in stap 5 nog niet toe, maar schep de pasta in een ovenschaal en strooi de kaas er dan over. Bak de pastaschotel ca. 10min op 220°C (hetelucht) in de oven, tot de kaas gesmolten is en de pasta krokant wordt. Lekker!