

DINNERLY



Lumaconi in romige kaassaus met groene olijven en spinazie



20-30min



2 personen

Moet het groen zijn, maar ook romig en lekker? Dan hebben wij vandaag het perfecte recept voor je: heerlijke pasta in een saus van crème fraîche met spinazie, prei en olijven. Tenslotte wordt er geraspte kaas toegevoegd, zodat er een romige kaassaus ontstaat.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 zakje groene olijven
- 250g lumaconi ¹
- 150g babyspinazie
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2tl mosterd ¹⁰
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- vergiet

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 1025kcal, vet 52.1g, koolhydraten 102.5g, eiwit 32.2g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 8-10min beetgaar. Schep **200ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Groenten snijden

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.



3. Groenten bakken

Verhit een tweede 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.



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

Voeg de **pasta** toe aan de pan met **groenten**. Schep de **rest van de spinazie**, de **crème fraîche** en 1tl mosterd door de **pasta** en meng dan **75ml kookwater** en de **kaas** erdoor. Voeg evt. meer **kookwater** toe en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **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!