



Rodebietenpasta met spinazie

met geitenkaas en walnoten



20-30min



2 personen

Rode bieten zijn niet alleen ontzettend lekker, ze geven elk gerecht een prachtige roze kleur. De klassieke combinatie met geitenkaas bestaat niet voor niets, want de zachte kaas en zoete bietjes gaan perfect samen. En walnoot mag natuurlijk ook niet ontbreken in deze combi. Dankzij de voorgedraaide rode bieten staat het eten vandaag binnen no-time op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 200g volkorenfusilli ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1 teen knoflook
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote 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), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 821kcal, vet 38.0g, koolhydraten 87.9g, eiwit 26.9g



1. Walnoten roosteren

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Hak de **walnoten** grof. Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten**. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep ze uit de pan en zet ze opzij.



4. Bieten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **geraspte biet** en de **knoflook** 2-3min. Blas af met 1el balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout.



2. Bieten raspen

Rasp de **rode bieten** grof. Let op, de **bieten** geven erg af, dus draag evt. keukenhandschoenen en een schort. Pel en hak de **knoflook** fijn.



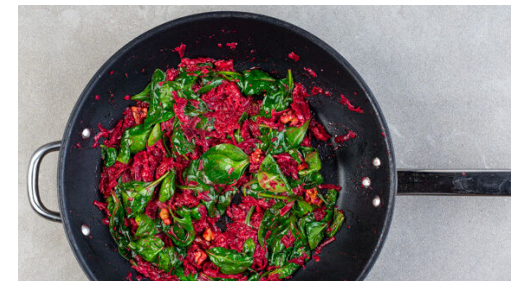
5. Saus maken

Voeg de **helft van de geitenkaas**, de **helft van de walnoten** en 1el boter toe aan de **bieten** en roer door. Voeg genoeg **kookwater** toe om de **saus** te binden en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-8min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan.



6. Spinazie garen

Voeg de **spinazie** toe en laat slinken. Schep de **pasta** door de **saus** en serveer met de **rest van de geitenkaas** en de **rest van de walnoten**.