



Pasta in rode biet-ricottasaus

met munt en walnoten



ca. 20min



2 personen

Ben je verzot op rode bieten? Dan is deze psychedelische pasta er eentje voor jou! Je pureert de voorgekookte rode bieten met romige ricotta en een beetje gehakte munt tot een romige, roze saus. De gesauteerde prei en geroosterde walnoten geven het gerecht wat meer textuur. Een lepeltje vers geraspte Parmezaan en een extra schep ricotta bovenop maken het helemaal af. Makkelijk, smakelijk en binnen 20 minuutjes op tafel!

Wat je van ons krijgt

- ricotta ⁷
- citroen
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- voorgekookte rode bieten
- verse munt
- walnoten ¹⁵
- orecchiette ¹
- prei

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- waterkoker
- zeef

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

Kooktip

Zin in een extra portie groenten? Snijd de rest van de bieten in blokjes, warm kort op in de gebruikte koekenpan en roer in stap 6 door de pasta. Gebruik ze anders voor een ander recept.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 785kcal, vet 34.1g, koolhydraten 84.0g, eiwit 30.2g



1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe **2/3e van de orecchiette** met het zojuist gekookte water en een snuf zout in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Gebruik **meer pasta** bij grotere trek. Kook de **pasta** in 10-11min beetgaar en vang bij het afgieten **100ml kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan, evt. met een scheutje olijfolie.



4. Saus voorbereiden

Neem intussen de **helft van de bieten (zie kooktip, links)** uit de verpakking en snijd ze in stukjes. Rasp de **schil** van de **citroen** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof, doe de **steeltjes** weg.



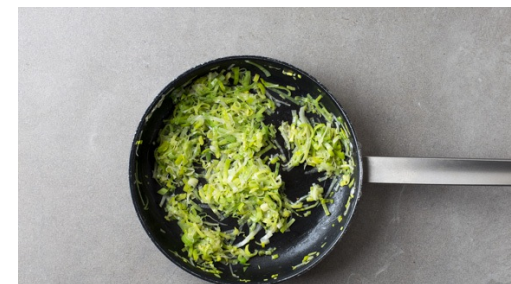
2. Prei & noten voorbereiden

Verhit intussen een middelgrote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 2-3min totdat ze geuren. Let op de **noten** kunnen snel verbranden! Schep uit de pan en hak grof. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in de breedte in dunne reepjes. Spoel de **preireepjes** in een zeef onder de kraan en laat uitlekken.



5. Saus maken

Doe de **bietenstukjes**, **1-2el citroensap**, **1-2el water**, **1/3e van de ricotta**, **1/4tl zout** en peper in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer. Dit kan even duren. Roer er dan de **helft van de munt** door. Doe **1/3 van de ricotta** in een kom en roer los met **1/2tl citroenrasp** en **1/4tl zout**. Zet apart. Bewaar de **rest van de ricotta** voor een ander recept.



3. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie of boter, de **prei** en **1/4-1/2tl zout** toe. Bak 5-6min al af en toe roerend totdat de **prei** zacht en lichtbruin is.



6. Pasta mengen

Voeg de **rode bietensaus** en de **gebakken prei** met de **helft van het pastawater** aan de **gekookte pasta** toe en roer door. Proef en breng evt. op smaak met extra peper, zout en/of **citroensap**. Schep op, verdeel de **citroen-ricotta** in hoopjes over de **pasta** en garneer met **walnoten**, **extra citroenrasp** en de **rest van de munt**. Rasp de **harde kaas** erboven fijn.