

DINNERLY



Griekse spaghetti met feta in een romige saus met spinazie en dille



ca. 25min



2 personen

Voor dit recept hebben de Dinnerly-koks zich laten inspireren door Griekse "spanakopita" – een soort hartige taart met spinazie, feta en filodeeg. Omdat we ook zin hadden om pasta te maken, hebben we de ingrediënten en het smaakprofiel genomen en daar iets nieuws van gemaakt: een lekker, vegetarisch spaghettigerecht met een romige saus vol smaken. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g spaghetti ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 ui
- 10g verse dille
- 200ml slagroom ⁷
- 50g babyspinazie
- 50g feta ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

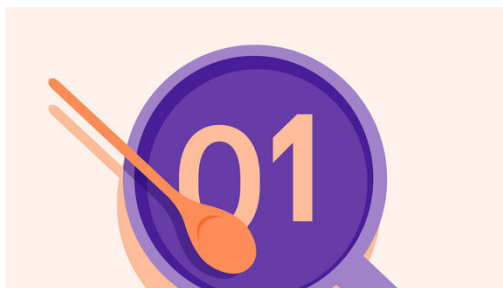
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

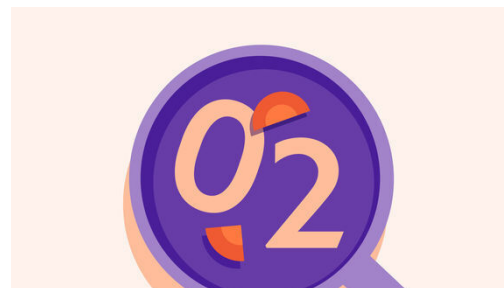
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 804kcal, vet 42.4g, koolhydraten 84.9g, eiwit 18.8g



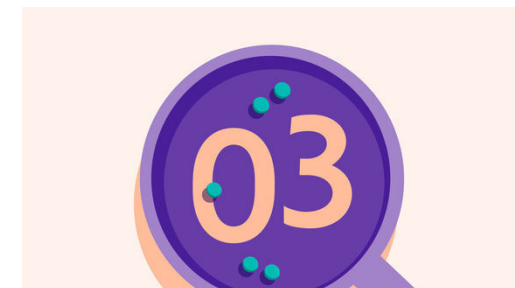
1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 11-13min beetgaar. Schep dan 125ml kookwater uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken. Los het **bouillonpoeder** op in het uitgeschepte kookwater.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **ui** en snipper 'm klein. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze heel fijn. Rits de **topjes van de dille**. Houd **ca. ½el** apart voor de garnering en hak de **rest van de dille** fijn.



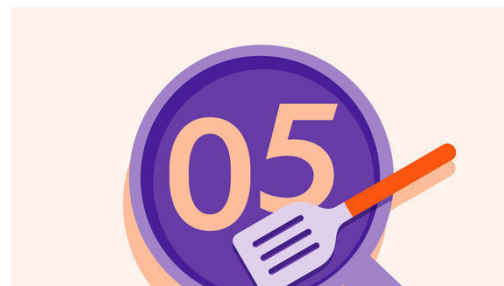
3. Saus opzetten

Verhit een middelgrote koekenpan met 2tl olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de **ui** ca. 3min, voeg de knoflook toe en bak ca. 30sec. Voeg de **bouillon** en de **room** toe en breng het geheel aan de kook. Zet dan het vuur lager en laat de **saus** 6-7min borrelen en indikken.



4. Saus op smaak brengen

Voeg als de **saus** een mooie consistentie heeft bereikt de **spinazie** en de **dille** toe. Verhit al roerend tot de **spinazie** geslonken is. Schep de **pasta** door de **saus** en haal de pan dan van het vuur. Proef het **gerecht** en breng verder op smaak met peper en zout.



5. Pasta serveren

Verdeel het **gerecht** over borden of kommen, bestrooi met de **rest van de dille** en verkruiemel de **feta** eroverheen.



6. Alle kruiden zijn welkom!

Heb je het niet zo op dille? Dan kun je dat kruid ook links laten liggen en in plaats daarvan verse peterselie, tijm of oregano gebruiken. Wil je experimenteren? Gebruik ze dan allemaal! Begin met een beetje, roer door en proef, en voeg naar smaak meer toe.