

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 biologische spaghetti ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 ui
- 10g verse dille
- 200ml kookroom ²
- 100g babyspinazie
- 50g feta ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

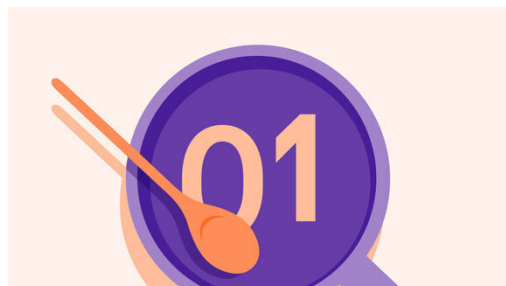
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

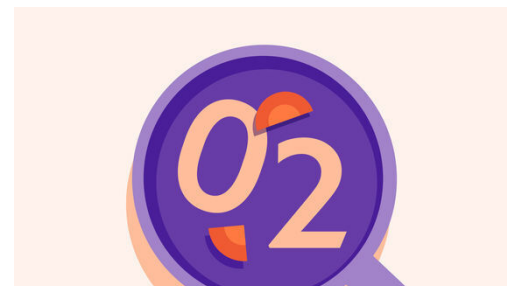
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 810kcal, vet 42.5g, koolhydraten 85.3g, eiwit 19.4g



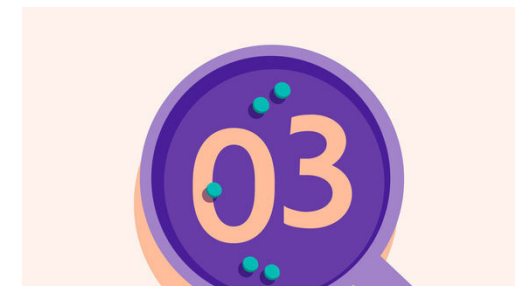
1. Pasta koken

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 7-9min beetgaar. Schep **125ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Los het **bouillonpoeder** op in het **kookwater**.



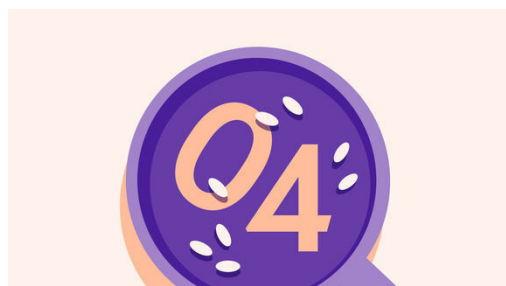
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **ui** en snipper fijn. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers heel fijn. Houd enkele kleine **takjes dille** apart voor de garnering. Rits de rest van de **dille** van de takjes en snij fijn.



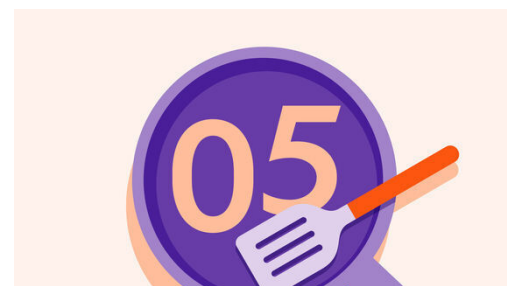
3. Saus koken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie. Bak de **ui** en knoflook ca. 3min. Voeg de **bouillon** en **room** toe en breng het geheel aan de kook. Laat de **saus** dan 6-7min op laag vuur koken, tot ie indikt.



4. Saus afmaken

Voeg de **spinazie** en **dille** toe aan de **saus**. Verhit al roerend tot de **spinazie** geslonken is. Schep de **pasta** door de **saus**, breng op smaak met peper en zout en neem de pan van het vuur.



5. Pasta serveren

Verdeel de **pasta** over borden of kommen. Verkruimel de **feta** erover en garneer met de takjes **dille**.



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.