

# DINNERLY



## XXL: Pastaschotel met spinazie en feta met frisse tomatensalade



ca. 50min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 400g biologische conchiglie <sup>1</sup>
- 1 ui
- 2 zakjes Griekse kruidenmix
- 200ml slagroom <sup>7</sup>
- 200g babyspinazie
- 100g feta <sup>7</sup>
- 4 tomaten

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 125ml melk <sup>7</sup>
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

### KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

### KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

### ALLERGENEN

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

### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 727kcal, vet 33.3g, koolhydraten 84.8g, eiwit 20.6g



#### 1. Pasta koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng in een grote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



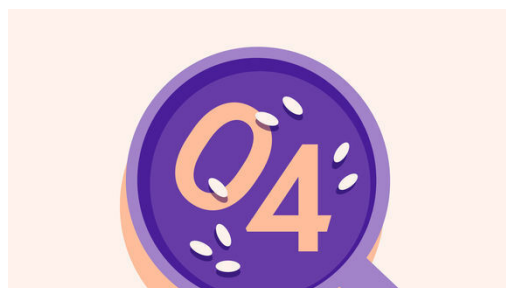
#### 2. Ui bakken

Pel de **ui** en 2 tenen knoflook en snij fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** 3-4min, voeg de knoflook en **kruidenmix** toe en bak ca. 30sec mee.



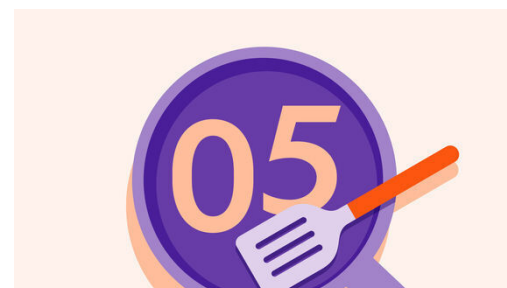
#### 3. Saus koken

Voeg de **slagroom** en 125ml melk toe aan de pan. Breng de **saus** zachtjes aan de kook en laat 2-3min doorkoken. Snij  $\frac{3}{4}$  van de **spinazie** grof, voeg toe aan de **saus** en laat in 1-2min inslinken.



#### 4. Ovenschotel bakken

Voeg de **pasta** toe aan de **saus** en roer er **60ml kookwater** door, of wat meer als het mengsel te dik lijkt. Kruid **pasta** met een snuf peper en zout en verdeel het geheel over een met 2tl olijfolie ingevette ovenschaal. Verkruimel de **feta** erover en bak de **schotel** in ca. 5-7min goudbruin in de oven.



#### 5. Salade bereiden

Meng 2tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper en zout tot een **dressing**. Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het **vruchtvlees** in dunne plakken. Meng de **overgebleven spinazie** en de **tomaten** met de dressing en serveer de **tomatensalade** bij de **ovenschotel**.



#### 6. Verkorte procedure

Een ovenschotel is natuurlijk heerlijk. Maar wil je de oven een keer overslaan dan kan je deze pasta ook direct uit de pan serveren: malse pasta in een romige spinazie-crèmesaus, gegarneerd met verkruimelde feta, klaar. Aan tafel!