



## Homemade pappardelle met bietjes

in sinaasappel-tijmsaus getopt met geitenkaas



ca. 20min



2 personen

Verse pasta, er bestaat niets beters! Met verse lasagnebladen maak je vandaag een speciale pastaschotel. Je bakt de bladen namelijk niet in de oven met een standaard tomatensaus, maar je snijdt de vellen in dikke pappardelle! En door de frisse sinaasappelsaus breng je de biet en geitenkaas in dit gerecht binnen no-time tot een hoger niveau.

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 sinaasappel
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 pakje lasagnevellen <sup>1,3</sup>
- 2 zakjes walnoten <sup>15</sup>
- 5g verse rozemarijn
- 1x babyspinazie
- 1x zachte geitenkaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- boter <sup>7</sup>

## Kookgerei

- grote kookpan
- fijne keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- waterkoker

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 853kcal, vet 38.7g, koolhydraten 88.2g, eiwit 31.2g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Vang het **bietensap** op en snijd de **helft van de bieten** in blokjes. Bewaar de **rest van de bieten** voor bijv. een smoothierecept.



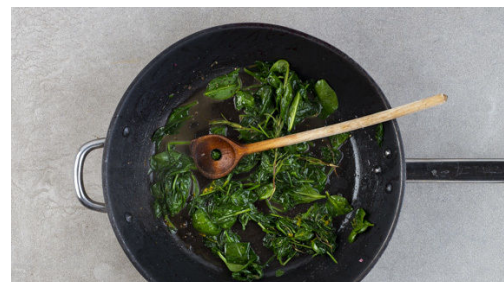
### 4. Bieten toevoegen

Voeg de **bieten** en het **bietensap** aan de uienpan toe en roerbak 2-3min op middelhoog vuur tot de **bieten** goed warm zijn. Schep de **groenten** op een warm bord en zet opzij tot stap 6.



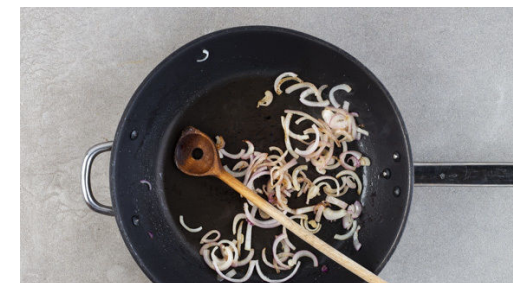
### 2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water in een grote kookpan met 1tl zout en breng het water opnieuw aan de kook. Snijd de **lasagnevellen** in brede linten en voeg deze aan het kokende water toe. Kook de **pasta** in 2-3min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie om kleven te voorkomen.



### 5. Saus maken

Smelt 2-3el boter in de gebruikte koekenpan en voeg de **rozemarijntakjes** toe. Voeg hand voor hand de **spinazie** toe en bak al roerend mee tot de **blaadjes** zijn geslonken. Zet het vuur uit en voeg **1tl sinaasappelrasp**, **2-3el sinaasappelsap**, **1/2tl zout** en een snuf peper toe. Roer door en breng de **spinazie** evt. op smaak met meer zout en peper. Vis de **rozemarijn** eruit.



### 3. Ui bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan en bak de **ui** met een snuf zout in 2-3min op hoog vuur zacht. Hak de **walnoten** grof.



### 6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **ui**, **bieten** en **spinazie**. Voeg geleidelijk net zoveel van het **kookwater** toe totdat de **pasta** met een laagje **saus** omhuld is. Proef en breng de **pasta** op smaak met azijn (wit of rodwijn), peper en zout. Schep de **pasta** op en verkruimel de **geitenkaas** erover. Bestrooi met de **walnoten**.