



Rappe pasta met salie

in champignon-roomsaus met spinazie



ca. 20min



2 personen

Lekker vlot aan tafel met deze ontzettend fijne pasta. Je kunt je klok erop gelijkzetten: dit recept staat namelijk van A tot Z binnen een klein half uurtje op tafel. Terwijl je de pasta kookt, bereid je een romige saus verrijkt met fijngesneden salie, een handvol champignons en kraakverse spinazie. Bestrooi jouw bordje pasta met een handje gerookte amandelen, tenminste... als je er tijdens het koken niet te veel van snoept!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 5g verse salie
- 250g tagliatelle ¹
- 1x champignons
- 1 citroen
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- waterkoker
- grote kookpan
- vergiet
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

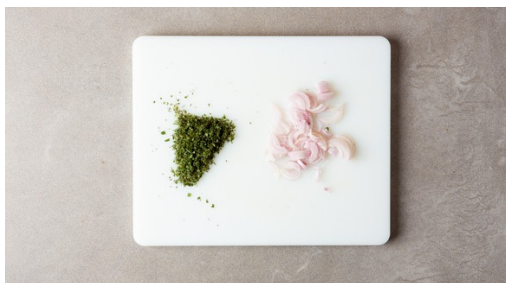
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 726kcal, vet 37.7g, koolhydraten 67.5g, eiwit 25.5g



1. Smaakmakers snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en snijd het **sjalotje** in dunne, halve ringen. Hak de **salieblaadjes** fijn.



4. Champignons bakken

Snijd de **champignons** in plakjes en voeg ze aan de koekenpan toe. Zet het vuur hoog en bak de **champignons** ca. 5min totdat ze bruin zijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **amandelen** grof.



2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Kook **2/3e van de tagliatelle** in 6-7min beetgaar. Gebruik **meer pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



5. Saus maken

Doe de **helft van de slagroom**, de **helft van het bouillonpoeder** en de **salie** bij de **champignons** en roer door. Breng het geheel aan de kook en laat de **saus** dan 2-3min op middellaag vuur zachtjes pruttelen. Breng de **saus** op smaak met **1el citroensap**, peper en zout (let op, de **amandelen** zijn ook zout!). Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.



3. Sjalotje bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **sjalotje** met een snuf zout in 2-3min zacht.



6. Pasta mengen

Voeg de **saus** met de **babyspinazie** aan de pastapan toe en roer door. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Breng de **pasta** op smaak met **meer citroensap**, peper en/of zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **amandelen** en **citroenrasp**. Rasp de **kaas** er fijn over.