



Truffel-ricottapasta

met spinazie en cherrytomaten



ca. 25min



2 personen

Vandaag gaan we op de decadente toer bij Marley Spoon. De fijne pasta is een ideale match met de romige ricottasaus van babyspinazie en sappige cherrytomaatjes. Je serveert de pasta met pijnboompitten en besprenkelt jouw bordje met geurige truffelolie. Zullen we je eens iets verklappen? Het is helemaal niet moeilijk om zo'n verfijnd gerecht op tafel te zetten. Met onze tijdbesparende trucs leer je het zo!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 1x cherrytomaten
- 1 sachet pijnboompitten
- 250g penne ¹
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- kleine koekenpan
- vergiet

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 866kcal, vet 35.9g, koolhydraten 102.9g, eiwit 29.0g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



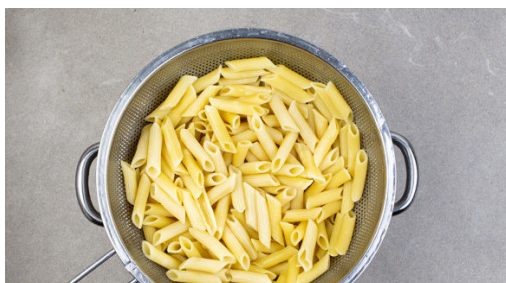
2. Smaakmakers bakken

Verhit 1 el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **knoflook** met een snufje zout in 2-3min zacht en glazig.



3. Groenten bakken

Voeg dan **3/4e van de spinazie** toe en roerbak tot de blaadjes zijn geslonken. Voeg de **cherrytomaten** toe en warm het geheel door. Rooster de **pijnboompitten** 1-2min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden! Schep ze uit de pan en zet opzij.



4. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de penne** toe (gebruik meer **pasta** bij grotere trek). Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar en vang bij het afgieten **150ml kookwater** op. Laat de **pasta** uitlekken.



5. Ricotta toevoegen

Voeg de **helft van de ricotta** en de **helft van het bouillonpoeder** aan de groentepan toe en roer door. Leg een deksel op de pan en laat de **sous** zo nog 3-4min op middellaag vuur zachtjes pruttelen.

Tip: je kunt de **rest van de ricotta** als broodbeleg gebruiken of in beslag voor pannenkoekjes verwerken.



6. Pasta afmaken

Rasp het blokje **kaas** fijn. Roer de **helft** ervan door de **sous**. Voeg dan de **pasta**, de **rest van de spinazie** en het **kookwater** aan de pan toe en roer door. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pijnboompitten** en **rest van de kaas**. Besprenkel met de **truffelolie** naar wens.