



Truffel-ricottapenne met babyspinazie

en tomaten, pijnboompitten en kaas



20-30min



2 personen

Zoals je vast weet, is de truffel een ondergrondse paddenstoel die bekend staat om z'n intensieve smaak. Wel zeldzaam, want moeilijk op te sporen. In Italië gebruikte men er tot 1982 een speciaal varkensras voor, maar die truffelvarkens hielden zelf iets te veel van de paddenstoel. Een groot deel van de oogst verdween dus in hun magen. Inmiddels zijn ze vervangen door truffelhonden, die er gelukkig een stuk minder dol op zijn.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote pan met deksel
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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.

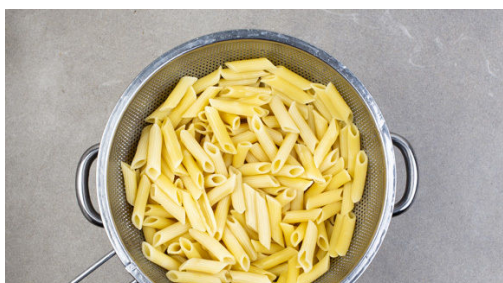
Voedingswaarde per portie

calorieën 830kcal, vet 31.9g, koolhydraten 105.0g, eiwit 27.3g



1. Groenten snijden

Kook voldoende gezouten water voor de **pasta** in een middelgrote pan. Pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Was de **spinazie**.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



2. Uien bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en voeg de **ui** en **knoflook** toe met 1/2tl zout. Bak 1-2min.



5. Ricotta toevoegen

Roer de **helft van de ricotta** en de **helft van het bouillonpoeder** door de **groenten** en breng op smaak met zout en peper. Dek af, draai het vuur middellaag en laat 3-4min sudderen. Gebruik de **rest van de ricotta** voor een ander recept.



3. Groenten bakken

Voeg zodra de **knoflook** begint te bruinen **3/4e van de spinazie** hand voor hand toe. Voeg de **cherrytomaten** toe als de **spinazie** geslonken is en warm kort op. Rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin in een kleine droge koekenpan.



6. Pasta afmaken

Rasp de **harde kaas** fijn en roer de **helft** door de **saus**. Schep de **pasta** en de **rest van de spinazie** door de saus. Schep de **ricottapasta** op en garneer met de **pijnboompitten**. Besprenkel naar smaak met de **truffelolie**.