



## Romige pasta

met prei, walnoten en tijm



ca. 20min



2 personen

De Romeinse keizer Nero was wat je noemt een echte prei-fan. Volgens hem was prei goed voor de stem en dus at hij er royale hoeveelheden van. Wij geven deze groene neef van de uienfamilie vandaag een hoofdrol, in een romige saus op basis van crème fraîche, vers geraspte Italiaanse kaas en een schepje licht pittige mosterd.

## Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette <sup>1</sup>
- 1 zakje walnoten <sup>15</sup>
- 1 prei
- 5g verse tijm
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas <sup>3,7</sup>
- 1 pakje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 kuipje grove mosterd <sup>10</sup>
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x rucola

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- 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), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1070kcal, vet 56.7g, koolhydraten 113.8g, eiwit 26.9g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **pasta** aan de kook. Hak de **walnoten** grof. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in halve ringen. Hak de **tijmblaadjes** grof.



### 4. Dressing maken

Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, **1-2el citroensap**, peper en zout.



### 2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de pasta af.



### 5. Saus bereiden

Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **helft van de kaas**, de **crème fraîche**, de **mosterd**, de **helft van het bouillonpoeder**, de **walnoten** en de **tijm** toe aan de koekenpan. Roer door en schenk er 100ml water bij. Breng het geheel aan de kook en laat de **saus** in 2-3min wat inkoken.



### 3. Prei bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei** en een snuf zout toe. Bak in 10min gaar en zacht en draai dan het vuur op de laagste stand.



### 6. Pasta mengen

Roer de **pasta** door de **saus** en voeg een scheutje **kookwater** toe als de **saus** te dik is. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** met de **dressing**. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de kaas** en serveer de **rucola** en de **citroenpartjes** erbij.