



Pestotortelloni uit de oven

met romige spinazie en champignons



ca. 20min



2 personen

Niet om het een of ander, maar dit zou wel eens je nieuwe favoriete vega-maaltijd kunnen worden. Want 'what's not to love'? De fijne pestotortellini en de spinazie en champignons krijgen een romige sauslaag en dan wordt het geheel ook nog eens in de oven afgebakken met een krokante paneerlaag. Wat wil een mens nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelloni met pestovulling^{1,3,7}
- 250g kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 100g spinazie
- 1 zakje paneermeel¹
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- grote ovenvaste pan
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- knoflookpers
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Wikkel de steel van de pan in aluminiumfolie of gebruik een ovenschaal.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 684kcal, vet 31.4g, koolhydraten 76.7g, eiwit 24.2g



1. Champignons snijden

Verwarm de oven voor op grillstand of op 250°C. Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan voor de **tortellini** aan de kook. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne schijfjes. Pel en hak de **knoflook** heel fijn of gebruik een knoflookpers.



4. Kruim voorbereiden

Meng het **paneermeel** met de **kaas** en een flinke snuf zout.



2. Champignons bakken

Verhit een grote, ovenbestendige koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** ca. 5min. Roer daarbij niet te veel door, zodat de **champignons** hun vocht kunnen loslaten. Rasp de **kaas** fijn.



5. Tortelloni mengen

Voeg de **pasta**, de **spinazie**, **knoflook** en **crème fraîche** aan de **champignonpan** toe en schep om tot alles goed gemengd is. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper en 1el azijn. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden.



3. Pasta koken

Voeg de **tortellini** aan het kokende water toe en kook ze in ca. 3min beetgaar. Neem de pan van het vuur en roer de **spinazie** door het hete water tot de **blaadjes** zijn geslonken. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en giet **pasta** en **spinazie** af. Laat uitstomen.



6. Tortelloni bakken

Verdeel het **kaaskruim** gelijkmatig over de **pasta** en bak 3-5min in de oven tot de **topping** goudbruin is. Serveer direct.