



Romige pasta met prei en walnoten

met een citroenige rucolasalade



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 penne ¹
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 prei
- 5g verse tijm
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- zeef of 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 1050kcal, vet 56.6g, koolhydraten 106.6g, eiwit 27.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Hak de **walnoten** grof. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 2-3min **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Hak de **tijm incl. steeltjes** grof.



4. Dressing maken

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



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Vang een **kopje pastawater** op, giet af en laat uitlekken.



5. Saus afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Roer de **helft van de kaas**, de **crème fraîche**, de **mosterd**, de **helft van het bouillonpoeder**, de **walnoten** en de **tijm** door de **prei**. Voeg 100ml water toe, breng het geheel aan de kook en laat de **sous** 2-3min indikken.



3. Prei bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei** met een snuf zout toe en bak 30s. Draai het vuur iets omlaag en roerbak de **prei** nog ca. 10min, tot de **prei** zacht is. Zet dan het vuur laag.



6. Pasta mengen

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