

DINNERLY



Tagliatelle met champignons en spek in pesto van hazelnoot en spinazie



20-30min



2 personen

Vandaag serveer je een stralend groen meesterwerk! Je maakt een pesto van hazelnoten, kaas en verse spinazie en mengt die met tagliatelle, krokante spekreepjes en gebakken champignons. Strooi er nog wat kaas over en je hebt weer een heerlijke snelle maaltijd op tafel gezet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle¹
- 1x spekreepjes
- 250g champignons
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 100g babyspinazie
- 50g hazelnoten¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 932kcal, vet 54.2g, koolhydraten 82.0g, eiwit 28.9g



1. Spek bakken

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **spekreepjes** in 3-4min krokant.



2. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in plakjes. Pel 2 tenen knoflook en snij grof. Voeg de **champignons** en knoflook toe aan de pan met **spek**. Zet het vuur lager en kruid met een snuf peper en zout. Bak al roerend 6-9min, tot het vocht uit de **champignons** is vrijgekomen en ze bruin beginnen te worden.



3. Pasta koken

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



4. Pesto maken

Rasp de **kaas**. Doe de **spinazie**, **hazelnoten**, de **helft van de kaas**, **50ml kookwater**, 2el olijfolie, 1el azijn en 1/2tl zout in een hoge beker en pureer tot een fijne **pesto** (zie ook de tip in stap 6). Voeg evt. meer kookwater toe als je de **pesto** te dik vindt. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Doe de **pasta** terug in de pan en meng met de **pesto** en het **spek-champignonmengsel**. Serveer de **pasta** met de **rest van de kaas**.



6. Tijd over?

In plaats van pesto van basilicum en pijnboompitten maken wij vandaag een versie met hazelnoten, en het resultaat is overheerlijk! Om de pesto nog smaakvoller te maken kun je de noten voor het pureren nog even in een droge pan roosteren.