



Eenpanspasta met spek en kikkererwten

met komkommersalade en basilicum



ca. 30min



2 personen

Eenpanspasta's zijn favoriet bij ons, zeker op die chaotische doordeweekse dagen waarop je al blij bent als je iets op tafel weet te zetten. Deze variant is met casarecce, een snelle tomatensaus, kikkererwten en wordt bestrooid met spek en kaas.

Wat je van ons krijgt

- 1x spekreepjes
- 1 teen knoflook
- 2 wortels
- 1 blik kikkererwten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 10g groentebouillonpoeder
- 250g casarecce ¹
- 500g tomatenpassata
- 1 minikomkommer
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

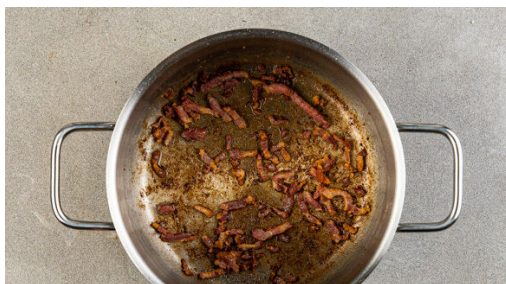
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1103kcal, vet 32.5g, koolhydraten 156.2g, eiwit 35.6g



1. Spek uitbakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en voeg de **spekreepjes** toe. Bak ze in 5-7min goudbruin en knapperig. Schep op een bord en laat daarbij zo veel mogelijk **bakvet** achter in de pan.



2. Ingrediënten voorbereiden

Breng 400ml water aan de kook in een waterkoker. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in de lengte in vieren en dan in blokjes. Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel ze om met koud water.



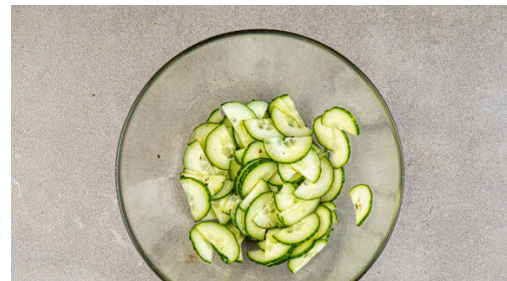
3. Saus opzetten

Voeg de **wortel** en **kikkererwten** toe aan de kookpan, voeg 1el olijfolie toe en bak het geheel 4-5min op middelhoog vuur. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze grof. Voeg het **bouillonpoeder** en een snuf peper toe en roer goed. Voeg de **oregano** en **knoflook** toe en bak ca. 1min.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** en **tomatenpassata** toe en schenk het gekookte water erbij. Breng opnieuw aan de kook, doe een deksel op de pan en kook 8-10min, tot de **pasta** beetgaar is. Roer daarbij af en toe om en voeg meer water toe als de **pasta** dreigt aan te koeken. Neem in de laatste ca. 5min het deksel van de pan en laat de **saus** wat inkoken.



5. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en peper. Hussel de **dressing** om met de **komkommer**.



6. Afmaken & serveren

Rasp de **kaas** fijn en hak de **basilicum** grof. Proef of je nog zout of peper aan de **pasta** wil toevoegen en verdeel over diepe borden. Bestrooi met de **kaas**, **spekreepjes** en **basilicum**.