



Spätzle met knapperige spekblokjes

met rucolapesto en champignons



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveer je je speklapje net iets anders. Je snijdt het vlees in blokjes en bakt het lekker knapperig aan. Vervolgens draai je het vuur hoog en voeg je de spätzle toe, zodat die heerlijk goudbruin bakt in het spekvet. En je spekblokjes worden er ook extra knapperig van. Voor het gezonde bak je er een goeie portie groenten bij en je serveert het geheel met zelfgemaakte rucolapesto.

Wat je van ons krijgt

- 2 speklapjes
- 50g zonnebloempitten
- 1 ui
- 250g champignons
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 400g spätzle ^{1,3}
- 50g rucola
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote koekenpannen
- staafmixer met beker
- keukenrasp

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), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1067kcal, vet 70.5g, koolhydraten 67.0g, eiwit 41.3g



1. Spek bakken

Snijd de **speklapjes** in blokjes van ca. 1cm. Verhit een middelgrote koekenpan op middellaag vuur en voeg de **spekblokjes** toe met een flinke snuf zout. Bak het spek in 10-12min rondom knapperig.



2. Roosteren

Rooster de **zonnebloempitten** 1-2min in een tweede middelgrote pan zonder olie. Let er goed op dat ze niet te donker worden. Schep uit de pan en laat afkoelen.



3. Groenten bakken

Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **champignons** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes. Verhit de koekenpan waar je de zonnebloempitten in hebt geroosterd op zeer hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui**, **bleekselderij** en **champignons** met een flinke snuf zout 6-8min, tot alles gaar en gebruind is.



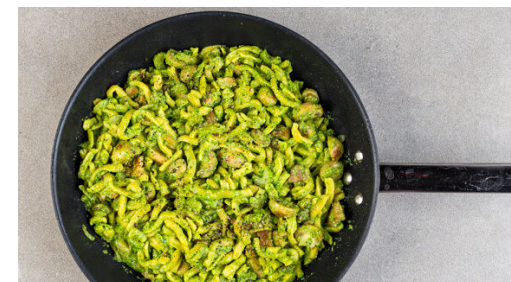
4. Spätzle toevoegen

Voeg de **spätzle** toe aan de pan met **spekblokjes** en draai het vuur hoog. Bak ca. 5min, tot de **spätzle** goudbruin is.



5. Rucolapesto maken

Hak de **rucola** grof en rasp de **kaas**. Houd **1el zonnebloempitten** apart en doe de **rest** in een hoge (maat)beker met de **rucola**, de **kaas**, 2el olijfolie, 3tl (wittewijn)azijn, 4el water en een flinke snuf zout en peper. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



6. Afmaken & serveren

Voeg de **pesto** en de **helft van de groenten** toe aan de **spätzle** en meng goed. Voeg evt. wat water toe. Serveer de **spätzle** met de **rest van de groenten** en bestrooi met de **rest van de zonnebloempitten**.