



Casarecce met salsiccia en spinazie

met gedroogde tomaatjes en walnoten



20-30min



2 personen

Pastagerechten zijn altijd handig als je weinig tijd (of zin) hebt. Deze versie zit bomvol smaak dankzij de worst en gedroogde tomaatjes. Binnen een half uur klaar en een echte publiekslieveling. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 bosui
- 2 tenen knoflook
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 2x salsiccia
- 150g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter ⁷
- 1 tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 990kcal, vet 48.9g, koolhydraten 101.2g, eiwit 34.3g



1. Bosui snijden

Kook in een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **pasta**. Snijd de **bosui** in ringen. Pel en snijd de **knoflook** in zo dun mogelijke plakjes.



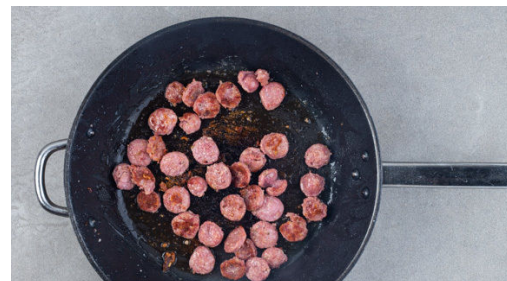
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan.



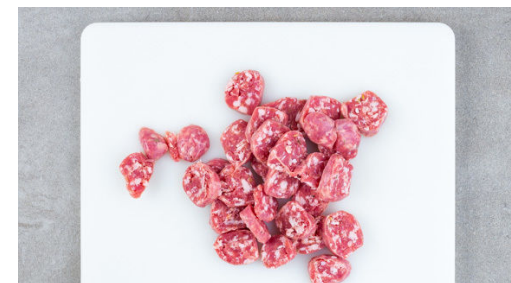
2. Walnoten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 2-3min. Laat de **noten** iets afkoelen en hak ze grof. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes en rasp de **kaas** fijn. .



5. Salsiccia braden

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en braad de **salsiccia** in 5-6min knapperig. Haal uit de pan. Smelt 1el boter in de pan en bak de **knoflook** ca. 1min. Voeg 1tl bloem toe en roer door. Schenk het **kookwater** in de pan en roer tot er een **sous** ontstaat.



3. Salsiccia snijden

Ontvel de **worstjes** en snijd ze in plakjes.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta**, **salsiccia**, **tomaatjes**, **spinazie** en de **kaas** toe en schep om. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en serveer de **pasta** bestrooid met de **bosui** en **walnoten**.