



Spätzle met gebakken spek

met aubergine-tomatensaus



ca. 25min



2 personen

Spätzle en spek gaan heel goed samen. Voor het gerecht van vandaag kreeg onze chef Martina een geniale ingeving: je bakt de kleine deegstukjes in het vrijgekomen spekvet, waardoor ze een heerlijke zoute, hartige smaak krijgen. Erop serveer je een mediterrane saus met tomaat, aubergine, zwarte olijven en geurige basilicum – smaken die heel goed samen gaan met gebakken spek!

Wat je van ons krijgt

- 2 aubergines
- 1 rode ui
- 1x gerookt spek
- 1 pakje tomatensaus met basilicum
- 1 zakje zwarte olijven
- 400g spätzle ^{1,3}
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 720kcal, vet 33.8g, koolhydraten 78.7g, eiwit 24.4g



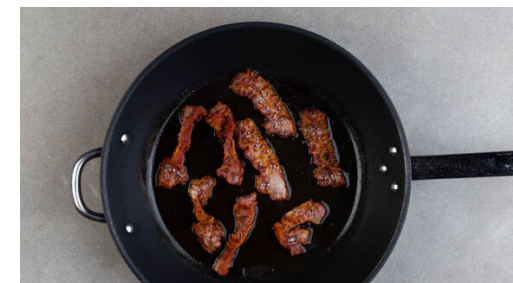
1. Groenten snijden

Snijd de **aubergines** in blokjes van ca. 2cm. Halveer, pel en snijd de **ui** in reepjes.



2. Groenten koken

Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **aubergine** en **ui** met een flinke snuf zout 2-3min. Giet 300ml water erbij en breng aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat de **groenten** 6-8min zachtjes koken.



3. Spek bakken

Verdeel het **spek** gelijkmatig in een middelgrote, droge koekenpan. Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur en bak het **spek** in 5-6min knapperig. Draai regelmatig om. Haal het **spek** met een vork of keukentang uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier. Houd de pan en het **bakvet**.



4. Saus maken

Voeg de **tomatensaus** en ½el balsamicoazijn toe aan de **groenten** en laat de **saus** ca. 2min inkoken op medium tot hoog vuur. Hak de **olijven** grof en voeg toe aan de pan. Proef en breng de **saus** op smaak met zout en peper.



5. Spätzle bakken

Verhit de pan met **bakvet** op medium tot hoog vuur. Voeg de **spätzle** toe met een snuf zout en bak ze in 4-5min gaar en goudbruin, schep regelmatig om. **Tip:** soms loopt er net wat te weinig **vet** uit het **spek**, voeg dan nog ca. 1el olijfolie toe.



6. Afmaken & serveren

Pluk de **basilicumblaadjes** van de **steeltjes**. Hak de **steeltjes** fijn en roer door de **saus**. Verdeel de **spätzle**, de **saus** en het **spek** over borden. Bestrooi met de **basilicumblaadjes** en serveer.