



Pasta met blauwschimmelkaas-saus en bacon

met spinazie, peer en walnoten



20-30min



2 personen

Er zijn van die combinaties die gewoon altijd werken. Blauwe kaas met peer en walnoten is er daar een van. De pastasoort penne is met reden gekozen, want deze fijne buisvormige pasta vult zich als vanzelf met de rijke blauwekaassaus. Spinazie erbij voor wat extra groente, crispy bacon voor een zoutig element en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 grote broccoli
- 1 ui
- 1 peer
- 1x gerookt spek
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 stuk blauwschimmelkaas ⁷
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- ½el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of 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.

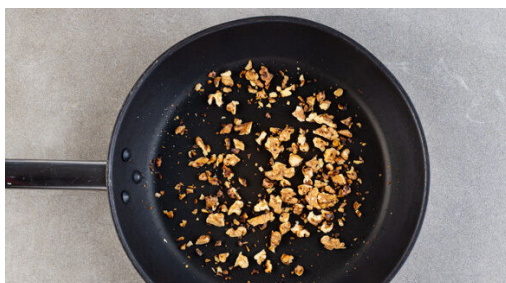
Voedingswaarde per portie

calorieën 965kcal, vet 44.5g, koolhydraten 95.8g, eiwit 39.2g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **broccoli mét stronk** in hapklare stukken. Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in plakjes.



4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 1-2min in een grote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en laat afkoelen.



2. Spek uitbakken

Verdeel het **spek** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 10-12min knapperig in de oven.



5. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **broccoli** en **ui** 2-3min. Roer er een ½el bloem doorheen en blus met **200ml pastawater**. Laat ca. 1min koken. Brokkel de **blauwschimmelkaas** in de pan en roer door. Laat de **saus** nog even pruttelen tot de **kaas** gesmolten is.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep ca. **300ml pastawater** met een maatbeker uit de pan en giet de **pasta** af.



6. Saus afmaken

Voeg de **pasta**, **peer** en **spinazie** toe aan de **saus** en schep voorzichtig om tot de **spinazie** geslonken is. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** smeuïger te maken en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Bestrooi de **pasta** met de **walnoten** en top met het **uitgebakken spek**.