



V2: Linzen-pasta met rundersaucijs en druiven

met spinazie en geraspte kaas



ca. 25min



2 personen

Als je al langer met Marley Spoon kookt, weet je dat we graag wat fruit aan de pasta toevoegen. Peer bijvoorbeeld, in een pasta met blauwe kaas en walnoten. Of zoals vandaag, geroosterde blauwe druiven in een rode linzen-pasta, tomaat, spinazie en geraspte Italiaanse kaas. Een hele geslaagde combinatie die bovendien snel op tafel staat.

Wat je van ons krijgt

- 250g strozzapreti van rode linzen
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 500g druiven
- 2 rundersaucijzen
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- 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

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 921kcal, vet 30.6g, koolhydraten 92.8g, eiwit 61.8g



1. Druiven plukken

Zet de grill van de oven aan of verwarm voor op 250°C. Breng genoeg water voor de **linzen-pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Pluk de **helft van de druiven** en verdeel ze over een middelgrote ovenschaal. **Tip:** eet de rest van de druiven op bij het ontbijt.



4. Linzen-pasta koken

Voeg de **linzen-pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep **ca. 200ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Druiven roosteren

Hussel de **druiven** om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster 6-8min in de oven, tot de **druiven** wat beginnen te bruinen. Schep tussendoor een keer om. Neem uit de oven en zet apart.



5. Saus afmaken

Voeg de **tomaat** en **¾ van de druiven incl. braadsappen** toe aan de koekenpan. Plet de **druiven** een beetje met je spatel. Voeg **150ml kookwater** toe en laat het geheel ca. 5min sudderen, tot de **worst** gaar is.



3. Worst bakken

Snijd de **rundersaucijzen** in stukjes. Pel en snijd de **knoflook** grof. Snijd de **tomaat** in blokjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en braad de **worst** en de **knoflook** ca. 3min.



6. Spinazie garen

Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **linzen-pasta** en **spinazie** toe aan de koekenpan en schep ca. 1min om, tot de **spinazie** geslonken is. Voeg evt. **meer kookwater** toe om de **saus** te binden. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **linzen-pasta** over de borden en bestrooi met de **kaas** en de **rest van de druiven**.