

DINNERLY



Pasta in romige kaassaus met spek met bosui en tomaat



ca. 30min



2 personen

Met dit heerlijke recept maak je echt het hele gezin blij: zachte pasta in een romige saus van geraspte kaas en heerlijk goudbruin gebakken spek. Deze romige en zoute aroma's balanceren we uit door het te garneren met frisse tomaat en fijne bosui. That's it. Zo lekker kan eenvoudig zijn.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g lumaconi ¹
- 1 blik maïs
- 1 pakje spekblokjes
- 1 bosui
- 2 tomaten
- 75g geraspte cheddar ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 250ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- garde

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1004kcal, vet 46.0g,
koolhydraten 107.4g, eiwit 36.9g



1. Pasta en maïs koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 11-13min beetgaar. Giet de **maïs** af en kook de laatste 1-2min mee met de **pasta**. Giet beide af in een vergiet en laat uitlekken.



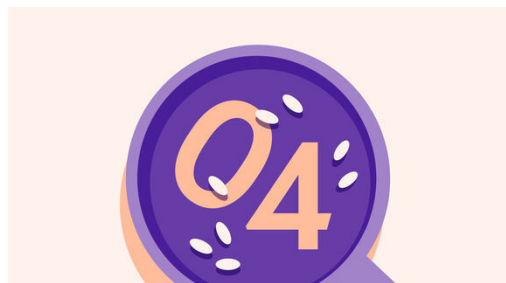
2. Vlees bakken

Smelt 2el boter in een middelgrote koekenpan. Bak het **vlees** op middelhoog vuur in 3-4min goudbruin.



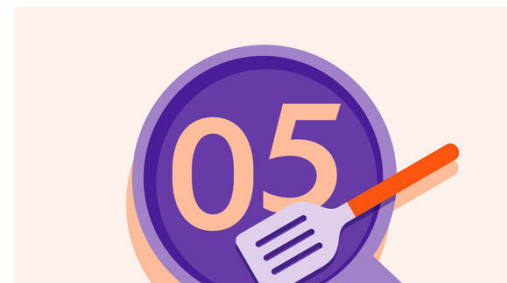
3. Saus bereiden

Roer met een garde 1el bloem door het **vlees met bakvet** tot er een **pasta** ontstaat. Voeg al roerende beetje bij beetje 250ml melk toe (zie ook **stap 6**). Laat de **saus** 3-4min indikken, neem van het vuur en breng op smaak met veel peper en ½tl zout.



4. Groente snijden

Snij de **bosui** in dunne ringen. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snij in blokjes.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta, maïs** en **kaas** toe aan de pan met **saus** en roer goed door, tot de **kaas** gesmolten en draderig is. Schep de **pasta** op borden en garneer met de **tomatenblokjes** en **ringetjes bosui**.



6. Saus masterclass

De saus wordt lekker romig als je de melk langzaam, beetje bij beetje toevoegt terwijl je goed blijft roeren. Een siliconen garde is hiervoor uitermate geschikt als je een pan met anti-aanbaklaag gebruikt. Heb je geen siliconen garde? Geen probleem, bereid de saus dan in een steelpan zonder anti-aanbaklaag.