



Te lekkere spekjes-spaghetti

en spinazie in balsamico-roomsaus



ca. 20min



2 personen

Balsamico is een azijnsoort uit Italië, gemaakt van gekookt druivensap. Het komt uit de regio's Modena en Reggio Emilia en alleen hiervandaan mag de azijn 'balsamicoazijn' heten. De naam is namelijk beschermd in de EU, zodat de kwaliteit gewaarborgd blijft en er geen 'namaakbalsamico' op de markt komt. Door deze bijzondere azijn krijgt je pasta van vandaag een heerlijk lichtzoete twist!

Wat je van ons krijgt

- 12
- 7
- 1
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- koekenpan
- kookpan met deksel
- vergiet

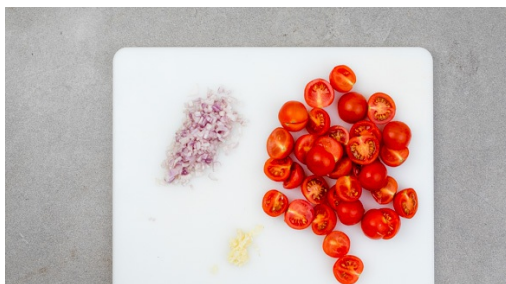
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 823kcal, vet 45.0g, koolhydraten 72.0g, eiwit 27.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **sjalot** en de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten**.



2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **1/3e van de spaghetti** toe en kook in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie en roer door. Bewaar de **rest van de pasta** voor een ander recept.



3. Spekjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** en **sjalot** 3-5min. Voeg de **knoflook** toe en bak deze nog 1min mee. Hak intussen de **peterselie** zonder de harde steeltjes fijn.



4. Saus bereiden

Voeg de **helft van de balsamicoazijn**, de **crème fraîche** en een flinke snuf suiker aan de pan met **spekjes** toe en roer totdat een gladde **saus** ontstaat. Verwarm de **saus** nog 1-2min.



5. Groenten toevoegen

Was de **babyspinazie** grondig in een vergiet of zeef. Voeg de **cherrytomaten** en **babyspinazie** aan de sauspan toe en roer totdat de **blaadjes** zijn geslonken. Proef en breng de **saus** op smaak met zout, peper en evt. meer **balsamicoazijn**.



6. Pasta met saus mengen

Meng de **pasta** met de **saus** en voeg net zoveel van het **opgevangen kookwater** op tot de **saus** de gewenste dikte heeft en de **pasta** mooi omhult. Schep de **pasta** op en rasp de **kaas** er fijn over. Bestrooi met de **gehakte peterselie**.