



Supersnel: Tortelli met gerookte kipreepjes

in tomaten-champignonsaus met kappertjes

Romige ricotta en spinazie komen in dit recept samen in de vorm van een heerlijke pastavulling. Erbij maak je een verrukkelijke tomatensaus met gerookte kip, champignons en kappertjes voor een zuurtje. En pasta zou natuurlijk geen pasta zijn als je hem niet garneert met een handje geraspte kaas. Eet smakelijk!



binnen 20min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 200g champignonplakjes
- 2 tomaten
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje kappertjes
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 660kcal, vet 32.0g, koolhydraten 61.0g, eiwit 35.1g



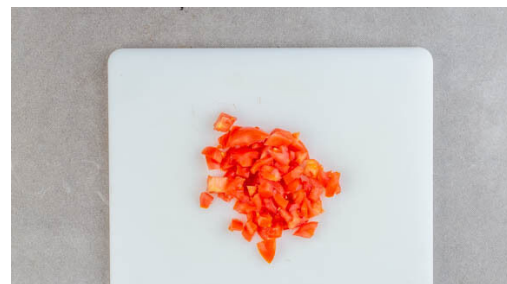
1. Champignons bakken

Breng een middelgrote kookpan met voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignonplakjes** met een snuf zout 3-4min.



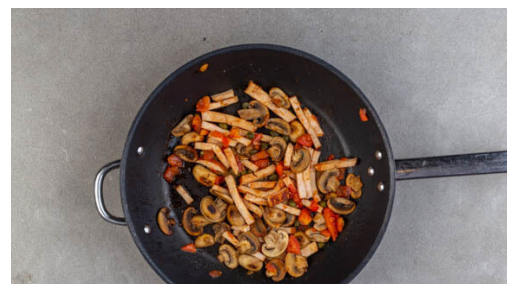
4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



2. Tomaten snijden

Verwijder de kern en snijd de **tomaten** in kleine blokjes.



5. Saus verfijnen

Voeg de **kappertjes** en 1el balsamicoazijn toe aan de pan en roer goed door. Laat alles 1-2min zachtjes koken tot de **tomaat** zacht is en het vocht eruit komt.



3. Kip toevoegen

Voeg de **gerookte kipreepjes** en **tomaat** toe aan de pan en bak 3-4min mee.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** grof. Voeg de **pasta** toe aan de koekenpan en meng met de **saus** en **groente**. Voeg evt. beetje bij beetje wat **pastawater** toe tot je de gewenste consistentie hebt bereikt. Verdeel de **pasta** over diepe borden, bedruppel met 2el olijfolie en bestrooi met de **kaas**.