



Orecchiette alla Fiorentina

met chips van Serranoham en spinazie



ca. 20min



2 personen

Pasta alla Fiorentina is een pastagerecht volgens recept uit Florence. De Florentijnen gebruiken namelijk eerder room of crème fraîche dan ei om hun sauzen romig te krijgen en dat is dus wat we met dit recept ook gedaan hebben. Je stopt de saus verder vol met champignons, spinazie en knoflook en serveert er crispy chips van Serranoham bovenop voor een lekkere zoute noot. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1x preiringen
- 1 teen knoflook
- 1x plakjes Serranoham
- 250g orecchiette ¹
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- bakplaat met bakpapier
- waterkoker
- oven
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

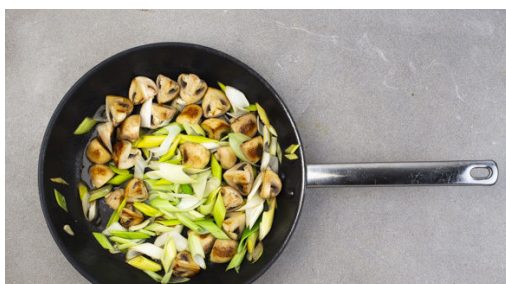
Voedingswaarde per portie

calorieën 861kcal, vet 36.0g, koolhydraten 99.4g, eiwit 30.8g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 170°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in achten. Neem de **preiringen** uit de verpakking. Pel de **knoflook** en snijd hem in dunne plakjes.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **champignons** 3-4min tot ze hun water hebben losgelaten. Voeg de **prei** en **knoflook** toe en bak 1-2min mee.



2. Ham bakken

Verdeel de **plakjes Serranoham** over een bakplaat met bakpapier (zorg ervoor dat ze elkaar niet overlappen). Rooster de **ham** 8-10min in de oven tot de **plakjes** krokant beginnen te worden.



5. Saus maken

Bestuif de **groenten** met 1-2tl bloem. Roer door om de bloem te verdelen en schenk 100ml water in de pan. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en voeg de **crème fraîche** toe. Breng het geheel aan de kook. Kook de **saus** 3-5min op middellaag vuur totdat deze is ingedikt. Voeg evt. wat water toe en breng de **saus** op smaak met peper en zout.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg dan **2/3e van de orecchiette** geleidelijk en al roerend toe en kook de **pasta** in 9-11min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grotere trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en houd de **pasta** warm.



6. Spinazie toevoegen

Roer de **gekookte orecchiette** en de **babyspinazie** door de **saus**. Voeg zo nodig een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Schep de **pasta** op en breek de **plakjes Serranoham** er in kleinere stukken boven.