



Romige artisjok-spekjespasta

met topping van kaas en kruiden



20-30min



2 personen

Artisjokken en room vormen een klassieke combinatie, maar door het toevoegen van krokante spekjes en gebakken aubergine maak je in een handomdraai een volledig nieuwe creatie. De rijke roomsaus pep je op met een frisse en kruidige topping van kaas en citroenrasp. Makkelijk te maken en heerlijk voor groot en klein.

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1x spekjes
- 1 aubergine
- 1 blik artisjokken
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 citroen
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- waterkoker
- fijne keukenrasp

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.

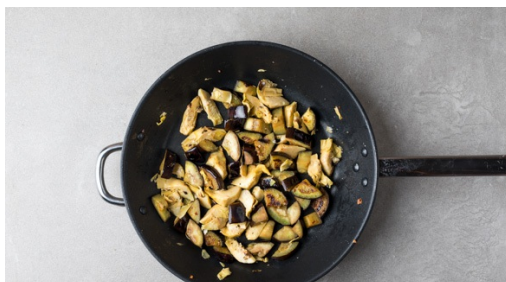
Voedingswaarde per portie

calorieën 912kcal, vet 53.2g, koolhydraten 69.9g, eiwit 28.8g



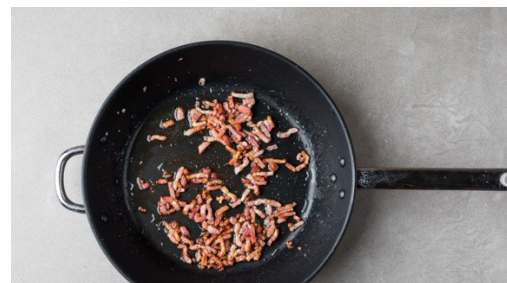
1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan. Breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe zodra het water kookt (gebruik meer **pasta** bij grotere trek). Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan, evt. met een scheutje olie.



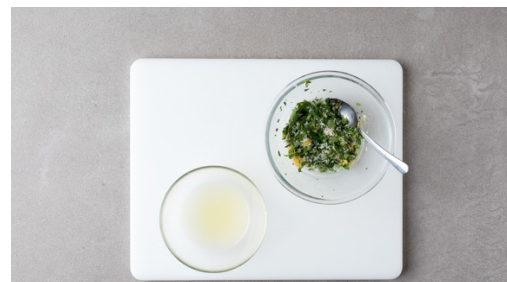
4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **auberginestukjes** met een flinke snuf zout toe en bak ze in 6-8min zacht en bruin. Voeg de **artisjokken** toe en bak 1-2min mee.



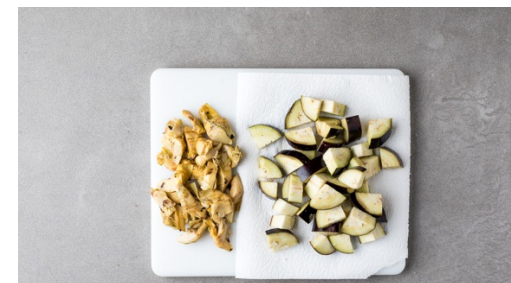
2. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 5-6min goudbruin en tot ze knapperig beginnen te worden. Schep ze uit de pan, maar veeg de pan niet schoon.



5. Topping maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes**, doe de steeltjes weg. Hak de **muntblaadjes** samen met de **peterselie** fijn. Meng de **gehakte kruiden** met de **geraspte kaas**, **1tl citroenrasp** en een snufje zout en peper in een kommetje.



3. Groenten voorbereiden

Snijd de **aubergine** in de lengte in vieren en dan stukjes. Neem de **artisjokken** uit de verpakking en hak ze grof.



6. Saus maken

Voeg de **crème fraîche** met **75ml kookwater** aan de groentepan toe en roer door. Breng aan de kook en kook de **saus** in ca. 5min in. Voeg dan de **pasta** met de **spekjes**, **rucola**, **1/2-1el citroensap**, **2-3el kookwater** en **1/3e van de topping** toe en roer door. Breng op smaak met 1/4tl peper en een snuf zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de topping**.