



Rode linzenpasta met rundersaucijs en druiven

met spinazie en geraspte kaas



ca. 25min



2 personen

Als je al langer met Marley Spoon kookt, weet je dat we graag wat fruit aan de pasta toevoegen. Peer bijvoorbeeld, in een pasta met blauwe kaas en walnoten. Of zoals vandaag, geroosterde blauwe druiven in een pasta van rode linzen-pasta, tomaat, spinazie en geraspte Italiaanse kaas. Een hele geslaagde combinatie die bovendien snel op tafel staat!

Wat je van ons krijgt

- 250g strozzapreti van biologische rode linzen
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 500g druiven
- 2 rundersaucijzen
- 1 teen knoflook
- 1 tomaat
- 1 blokje Italiaanse kaas ¹
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 921kcal, vet 30.6g, koolhydraten 92.8g, eiwit 61.8g



1. Druiven plukken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie of boven/onderwarmte op 250°C. Breng ruim water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Pluk de **helft van de druiven** en verdeel ze over een middelgrote ovenschaal. **Tip:** eet de rest van de druiven op bij het ontbijt.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep **200ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



2. Druiven roosteren

Meng de **druiven** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster 6-8min in de oven, tot de **druiven** wat beginnen te bruinen. Schep halverwege goed om. Neem uit de oven en zet opzij.



5. Saus afmaken

Voeg de **tomaat** en **¾ van de druiven incl. sap** toe aan de koekenpan. Plet de **druiven** een beetje met een vork. Voeg **150ml kookwater** toe en laat het geheel ca. 5min sudderen, tot de **worst** gaar is.



3. Worst bakken

Snijd de **rundersaucijzen** in stukken van 1-2cm. Pel de **knoflook** en hak grof. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **worst** en de **knoflook** ca. 3min. Verwijder ondertussen de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes.



6. Spinazie garen

Rasp de **kaas** fijn. Voeg de **pasta** en **spinazie** toe aan de koekenpan en schep ca. 1min om, tot de **spinazie** geslonken is. Voeg evt. **meer kookwater** toe om de **saus** te binden. Proef en breng evt. verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over borden, bestrooi met de **kaas** en de **rest van de druiven** en serveer.