



Pasta met ricotta-spinazievulling en gehakt

in romige saus met appel en komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Chef Martina weet van comfortfood. Dat bewijst ze met deze heerlijk decadente pasta: gevulde tortelli, varkensgehakt, romige saus... Het houdt niet op. Deze rijke smaken hebben wel een frisse tegenhanger nodig, daarom verwerk je stukjes appel in de saus en serveer je de pasta met een fijne komkommersalade met maanzaadjes.

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,2,3}
- 1 appel
- 1 teen knoflook
- 1 blokje Italiaanse kaas ³
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 komkommer
- 1 zakje maanzaad

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1007kcal, vet 61.5g, koolhydraten 69.5g, eiwit 45.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** grof.



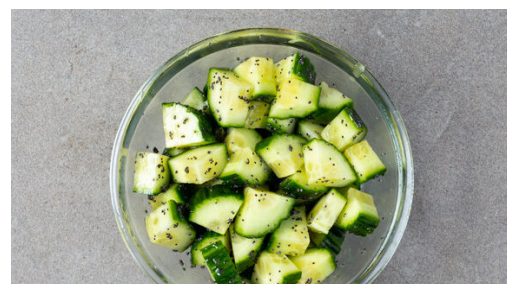
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



2. Appel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **appel** ca. 4min en schep regelmatig om. Schep de **appel** uit de pan.



5. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en vervolgens in brede stukken. Klop een **dressing** van de **helft van het maanzaad** (of meer naar smaak), 2tl olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Schep de **komkommer** om met de **dressing**.



3. Saus opzetten

Zet de gebruikte koekenpan terug op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **knoflook**, het **gehakt**, de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout toe en bak in 4-5min bruin en rul. Voeg de **crème fraîche** en de **appel** toe en warm 30sec-1min door. Neem de pan van het vuur en zet opzij voor later.



6. Afmaken en opdienen

Voeg de **pasta** toe aan de koekenpan met **saus** en warm het geheel in ca. 1min op hoog vuur op. Voeg wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Roer de **kaas** erdoorheen en proef of je nog peper, zout of **meer kruidenmix** wil toevoegen. Serveer de **pasta** met de **komkommersalade**.