



Tortelli met spek en salie met cherrytomaten, kaas en pistachenoten



ca. 20min



2 personen

Moet het supersnel én superlekker? Dan hebben we vandaag precies wat je zoekt: de lekkerste tortelli met ricotta en spinazie met gerookte spekblokjes, fruitige cherrymaatjes en hartige salie. Dit snelle feestmaal maak je af met geraspte kaas en knapperige pistachenoten. Gewoon heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,2,3}
- 10g pistachenoten ⁴
- 1 pakje spekblokjes
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse salie
- 200g babyspinazie
- 1 blokje Italiaanse kaas ³

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ³
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

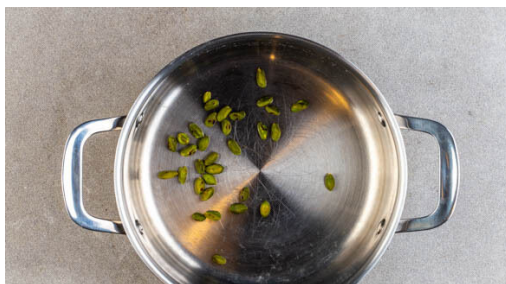
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 703kcal, vet 37.9g, koolhydraten 59.5g, eiwit 29.6g



1. Pistache roosteren

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water aan de kook voor de **pasta**. Verhit een tweede middelgrote, droge kookpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** 1-3min. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



4. Saus afmaken

Voeg de **spinazie** en 50ml water toe aan de pan met **spekblokjes** en **cherrytomaten**. Leg een deksel op de pan en laat het geheel 3-4min zachtjes koken, tot de **cherrytomaten** zacht worden en de **spinazie** is geslonken. Plet de **cherrytomaten** evt. met een vork zodat het sap vrijkomt.



2. Saus starten

Smelt 2el boter in de gebruikte kookpan. Voeg de **spekblokjes**, de **cherrytomaten** en **1tl bouillonpoeder** toe en bak 2-3min op middelhoog vuur. Scheur de **salieblaadjes** grof en bak ca. 1min mee. Zet het vuur lager als de **spekblokjes** te donker worden.



5. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **pistachenoten** grof.



3. Pasta koken

Voeg de **rest van het bouillonpoeder** toe aan het kokende water en voeg evt. nog wat zout toe. Voeg de **pasta** toe aan de **bouillon** en kook in 4-5min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** toe aan de **saus** en meng ca. 1min op hoog vuur, voeg evt. 1 voor 1 eetlepels **kookwater** toe. Neem de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor. Bestrooi de **pasta** naar wens met (versgemalen) peper, garneer met de **pistachenoten** en serveer.