

DINNERLY



Volkoren fusilli met spek in tomatensaus met spinazie en crème fraîche



20-30min



2 personen

Snel, simpel én voedzaam? We got you covered! Een heerlijke pasta met rokerige spek, verse spinazie en tomaten. Rasp er wat extra kaas overheen om het af te maken en je nieuwe lievelingsgerecht is klaar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische volkoren fusilli ¹
- 2 tomaten
- 1 pakje spekblokjes
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 100g babyspinazie
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 818kcal, vet 44.2g, koolhydraten 73.8g, eiwit 26.8g



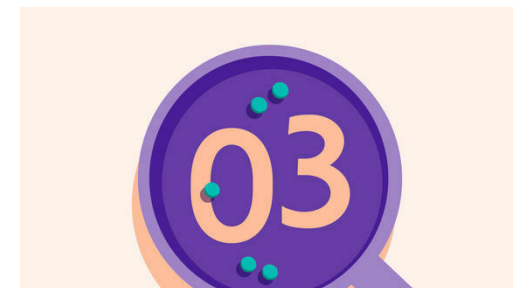
1. Tomaten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in zo dun mogelijke plakjes.



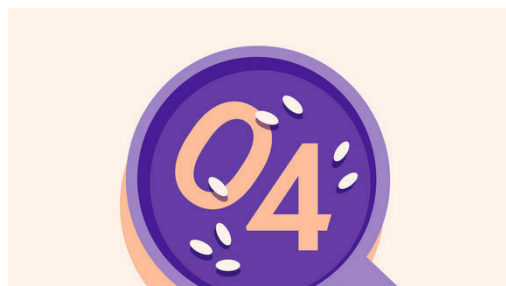
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet dan de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



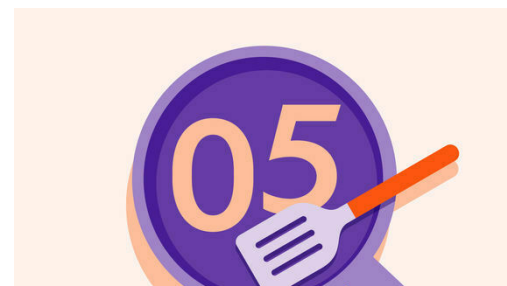
3. Spek bakken

Verhit een grote koekenpan met 2tl olijfolie op hoog vuur. Bak de **spekreepjes** 2-3min tot ze knapperig worden. Zet het vuur lager en bak de knoflook ca. 30sec mee. Schep af en toe om zodat de knoflook niet aanbrandt. Voeg de **tomaat** toe en bak 3-4min.



4. Saus maken

Roer de **crème fraîche** en ca. **75ml kookwater** door de pan tot er een romige **saus** ontstaat. Zet het vuur laag en laat de **saus** 2-4min zachtjes koken. Pas naar smaak de consistentie aan door eetlepels **kookwater** toe te voegen. Proef en kruid met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij de **spinazie** grof en rasp de **kaas**. Meng de **gekookte pasta** met de **saus** en breng weer op smaak met peper en zout. Roer de **spinazie** erdoor en verdeel het mengsel over de borden. Bestrooi met de **gerasppte kaas**.



6. Restjes, deze kant op!

Pasta is ontzettend gastvrij en verwelkomt allerhande groenten. Grijp die halve paprika, die eenzame wortel of die handvol champignons. Snij ze in mooie stukjes en voeg ze toe met de tomaten. Hartstikke lekker én we gaan verspilling tegen.