



Snelle spaghetti met spekjes

en walnoten, romige spruitjes en kaas



ca. 25min



2 personen

Wij verheugen ons elk jaar weer op het spruitjesseizoen. Zeker als we deze smakelijke minikooltjes mogen combineren met knapperig gebakken spekjes, geschaafde Italiaanse kaas en romige spaghetti. En om het af te maken strooien we er ook nog een handje geroosterde walnoten overheen.

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1x spruitjes
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 2x spekjes
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- honing
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- dunschiller of kaasschaaf
- maatbeker
- vergiet
- keukenpapier

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1172kcal, vet 58.6g, koolhydraten 116.2g, eiwit 45.1g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Halveer de **spruitjes**. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Spek uitbakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **spekjes** in 3-4min knapperig. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Maak de koekenpan niet schoon!



2. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 2-3min in een grote droge koekenpan. Leg op een bord opzij. Schaaf de **kaas** in dunne plakjes.



5. Spruitjes meebakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur met 1el boter. Bak de **ui** en de **spruiten** 3-4min. Voeg de **knoflook** met een flinke snuf peper toe en blus de pan af met het **kookwater**. Laat zachtjes koken tot de **spruiten** gaar zijn.



3. Pasta koken

Voeg **2/3e van de pasta** (of meer bij grote trek) toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



6. Pasta afmaken

Voeg de **crème fraîche** en **3/4e van de spekjes** aan de **spruiten** toe en roer door. Meng tot slot de **pasta** met de **saus** en breng op smaak met peper, zout en evt. 1tl honing. Schep de **pasta** op en garneer met de **walnoten**, **kaas**, en de **basilicumblaadjes**.