



Torchiette in blauwekaassaus met bacon

en spinazie, peer plus walnoten



20-30min



2 personen

Er zijn van die combinaties die gewoon altijd werken. Blauwe kaas met peer en walnoten is er daar een van. De pastasoort torchiette is met reden gekozen, want deze fijne buisvormige pasta vult zich als vanzelf met de rijke blauwekaassaus. Spinazie erbij voor wat extra groenten, crispy bacon voor een zoutig element en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 ui
- 1x spekplakjes
- 250g torchiette ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1x blauwe kaas ⁷
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef

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 977kcal, vet 46.5g, koolhydraten 106.1g, eiwit 30.1g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 170°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakjes. Pel en hak de **ui** fijn.



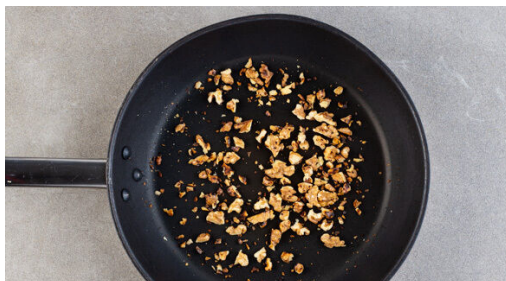
2. Bacon uitbakken

Verdeel de **spekplakjes** over een bakplaat met bakpapier en bak ze in 10-12min krokant in de oven.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



4. Walnoten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Hak de **walnoten** grof en rooster ze 2-3min. Zet opzij op een bord.



5. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en fruit de **ui** 2-3min. Voeg de **crème fraîche** toe en stoof 3-4min. Verkruijmel de **helft van de kaas** (of meer naar smaak) boven de pan en roer door tot de **kaas** gesmolten is.



6. Saus afmaken

Schep voorzichtig de **peer** en **spinazie** door de **saus** en voeg evt. **1-2el kookwater** toe. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Schep de **pasta** door de **saus**. Serveer met de **bacon** bovenop en garneer met de **walnoten**.