

DINNERLY



Snelle rucola-pasta met spekjes en courgette en citroen



ca. 25min



2 personen

Vroeger keken we wel eens naar een pasta die niet in de tomaten zwom, en vroegen verbaasd: "Waar is de saus?" Tegenwoordig weten we hoe lekker eenvoudig kan zijn.

Bij deze pasta met verse rucola draaien we snel een simpele maar verfijnde saus in elkaar met knoflook, boter, citroen en courgette. Het geheime ingrediënt? Spekjes – heerlijke, zoute spekjes. Waarom noemen we dit eigenlijk simpel...?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g spaghetti ¹
- 1 courgette
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1x spekjes
- 1x rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

KOOKTIP

Als je geen citroenpers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in een citroenhelft, draai de vork de ene kant op en de citroen de andere – zo "wring" je het meeste sap uit je citroen.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 677kcal, vet 20.5g, koolhydraten 99.8g, eiwit 23.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water met zout aan de kook voor de **pasta**. Rasp de **courgette** grof. Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn. Pel 1 teen knoflook en snij deze heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Rasp de **citroenschil**. Halveer de **citroen** en pers deze uit.



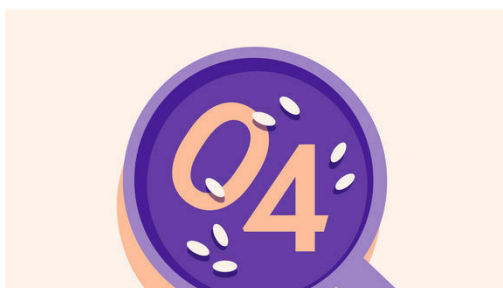
2. Courgette bakken

Verhit in een grote koekenpan op middelhoog vuur 1tl olijfolie. Bak de **courgette** en **spekjes** 3-4min en strooi er een snufje zout overheen.



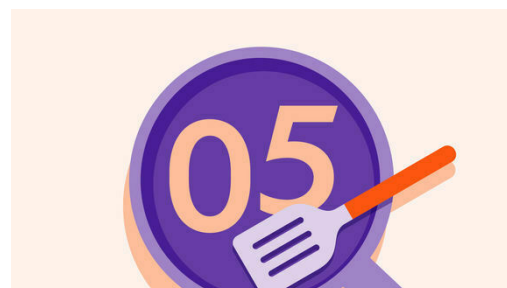
3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min al dente (beetgaar). Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet de **pasta** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken.



4. Saus maken

Voeg de knoflook toe aan de **courgette** en **spekjes** en bak 2-3min mee. Smelt 1el boter in de pan en roer er dan 2el **citroensap** en de **citroenrasp** doorheen. Voeg wat **pastawater** toe, tot de saus de gewenste dikte heeft (Zie ook de tip in stap 6!). Proef en breng op smaak met zout en peper.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 1-2el **citroensap**, 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en 1 snufje peper. Voeg de **peterselie** en de **pasta** toe aan de **sous** en roer voorzichtig 1/3e van de **rucola** erdoor. Breng op smaak met peper, zout en evt. wat **resterend citroensap**. Meng de **rest van de rucola** met de **dressing**. Verdeel de **pasta** over de borden en serveer met de **rucolasalade**.



6. Alleen voor volwassenen

Deze pasta met rucola en spekjes is natuurlijk hartstikke kindvriendelijk en zelfs de kleinsten zullen onder de indruk zijn van al die verschillende smaken. Als er echter geen kinderen mee-eten, kun je nog iets leukers proberen: voeg in stap 4 witte wijn toe in plaats van kookwater. Dit geeft een extra zoet-zure smaak aan het gerecht, die goed samengaat met de citroen en de spekjes.