

DINNERLY



Torchiette met spek in tomatensaus met spinazie en roomkaas



20-30min



2 personen

Snel, simpel én gezond? We got you covered! Een heerlijke pasta met rokerige spek, verse spinazie en tomaten. Zo kan het niet op met de vitamines en mineralen: vitamine B voor de concentratie, C voor de weerstand, foliumzuur voor het zenuwstelsel en ijzer voor de energie – alles dat je nodig hebt en het smaakt geweldig.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g torchiette¹
- 2 tomaten
- 1x spekreepjes
- 1x roomkaas⁷
- 100g babyspinazie
- 1 blokje harde kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- 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 (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 773kcal, vet 28.4g, koolhydraten 99.5g, eiwit 28.2g



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 van ca. 2cm. Pel 2 tenen knoflook en snij ze in zo dun mogelijke plakjes.



2. Pasta koken

Voeg de **torchiette** toe aan het kokende water en kook in 6-8min al dente (beetgaar). Schep **120ml 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 of wok met 2-3tl 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 **roomkaas** en ca. **75ml kookwater** door de pan tot er een romige **sous** ontstaat. Zet het vuur laag en laat de **sous** 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 **sous** en breng weer op smaak met peper en zout. Roer de **spinazie** erdoor en verdeel het mengsel over de borden. Bestrooi met de **geraspte 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.