

# DINNERLY



## Snelle rucola-pasta met spekjes en courgette, citroen en peterselie



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 <sup>1</sup>
- 2 courgettes
- 10g verse peterselie
- 1 citroen
- 1x spekreepjes
- 100g rucola

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- olijfolie

## KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok
- keukenrasp
- vergiet

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

## KOOKTIP

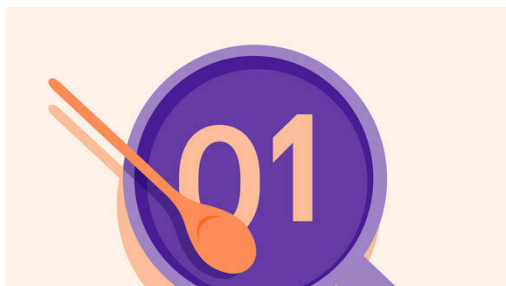
Als je geen citroenpers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in een citroenhelft, draai de vork de ene kant op en de citroen de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

## ALLERGENEN

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

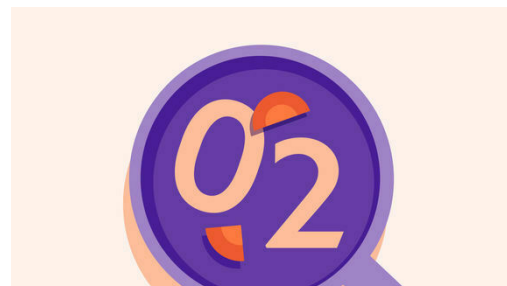
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 694kcal, vet 20.8g, koolhydraten 102.8g, eiwit 25.1g



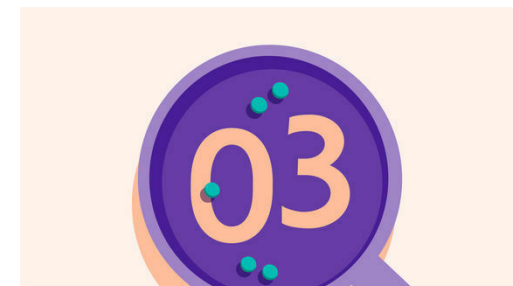
### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **courgettes** grof. Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn. Pel 1 teen knoflook en snij 'm heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** dan uit.



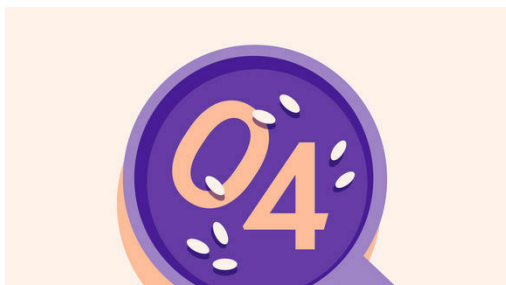
### 2. Courgette bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1tl olijfolie. Bak de **courgette** en **spekjes** 3-4min op middelhoog vuur en kruid met een snuf zout.



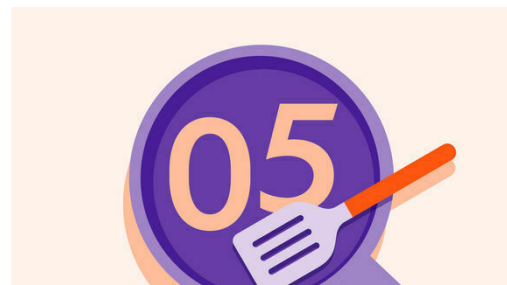
### 3. Pasta koken

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 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 **2el citroensap** en de **citroenrasp** doorheen. Voeg beetje bij beetje **kookwater** toe tot de saus de gewenste dikte heeft (zie ook de tip in stap 6!). Proef en breng op smaak met peper en zout.



### 5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van 1-2el **citroensap**, 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Voeg de **peterselie** en de **pasta** toe aan de **sous**. Roer voorzichtig **1/3e van de rucola** erdoor. Breng op smaak met peper, zout en evt. nog wat **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 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 leuks 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, rucola en spekjes.