



Torchiette met blauwekaassaus en bacon

met spinazie, peer en 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

- 250g torchiette ¹
- 1 peer
- 1 ui
- 1x gerookt spek
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 stuk blauwe kaas ⁷
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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.

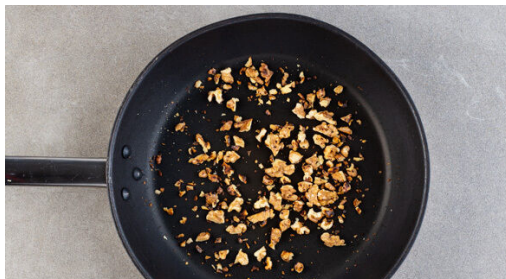
Voedingswaarde per portie

calorieën 1057kcal, vet 54.2g, koolhydraten 106.5g, eiwit 32.5g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in plakjes. Pel en hak de **ui** fijn.



4. Walnoten roosteren

Hak de **walnoten** grof en rooster ze 1-2min in een grote koekenpan zonder olie. Schep uit de pan en laat afkoelen.



2. Spek uitbakken

Verdeel het **spek** over een bakplaat met bakpapier en rooster in 10-12min knapperig in de oven.



5. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** 2-3min en voeg de **crème fraîche** toe. Laat 3-4min pruttelen, verkruimel de **helft van de blauwe kaas** (of meer naar smaak) boven de pan en kook al roerende tot de **kaas** gesmolten is.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



6. Saus afmaken

Voeg de **pasta**, **peer** en **spinazie** toe aan de **saus** en schep voorzichtig om tot de **spinazie** geslonken is. Voeg wat **kookwater** toe om de **saus** smeuïger te maken en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Bestrooi de **pasta** met de **walnoten** en top met het **uitgebakken spek**.