



Rodebietenfusilli met geitenkaas

en spinazie met walnoten



20-30min



2 personen

Rode bieten zijn niet alleen ontzettend lekker, ze geven elk gerecht een prachtige roze kleur. De klassieke combinatie met geitenkaas bestaat niet voor niets, want de zachte kaas en zoete bietjes gaan perfect samen. En walnoot mag natuurlijk ook niet ontbreken in deze combi. Dankzij de volkorenfusilli krijg je tot slot lekker veel vezels binnen.

Wat je van ons krijgt

- 250g volkorenfusilli ¹
- 50g walnoten ¹⁵
- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 teen knoflook
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1020kcal, vet 48.1g, koolhydraten 106.8g, eiwit 32.9g



1. Walnoten roosteren

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **pasta**. Hak de walnoten grof en rooster ze 1-2min in een grote droge koekenpan. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep ze uit de pan en zet even opzij.



2. Bieten raspen

Rasp de **helft van de rode bieten** grof. (De rest van de **bieten** kun je in een ander recept gebruiken.) Let op, **bieten** geven erg af, dus draag evt. keukenhandschoenen en een schort. Pel en hak de **knoflook** fijn.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **100ml kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan.



4. Bieten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **geraspte biet** en de **knoflook** 8-10min. Voeg 1el balsamicozijn toe en breng op smaak met zout en peper.



5. Saus maken

Voeg de **helft van de geitenkaas**, de **helft van de walnoten** en 1el boter toe aan de **bieten** en roer door. Voeg genoeg **kookwater** toe om de **saus** te binden en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



6. Spinazie garen

Voeg de **spinazie** toe en laat slinken. Schep de **pasta** door de **saus** en serveer met de **rest van de geitenkaas** en de **rest van de walnoten**.