



Volkorenfusili met blauwe kaas

met boerenkool en kappertjes



ca. 25min



2 personen

Pasta met boerenkool? Deze winterse schotel bewijst hoe veelzijdig deze krulplant kan zijn. De boerenkool combineert perfect met de pittige blauwe kaas in een romige saus, die je op smaak brengt met lekkernijen zoals geroosterde walnoten en zoutige kappertjes. Zeker het proberen waard!

Wat je van ons krijgt

- 250g volkorenfusilli ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 1x boerenkool
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje kappertjes
- 1 stuk blauwe kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef of vergiet

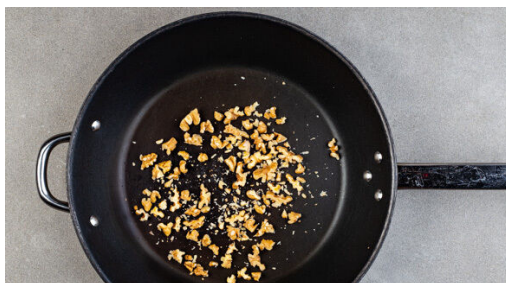
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 884kcal, vet 33.8g, koolhydraten 104.9g, eiwit 31.6g



1. Walnoten roosteren

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Hak de **walnoten** grof. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **noten** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet opzij. Bewaar de pan.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een zeef en laat uitlekken.



3. Ui fruiten

Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** in ca. 2min glazig. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Pluk de **tijmblaadjes** van de takjes. Voeg de **knoflook** en de **tijm** toe aan de pan en bak ca. 2min mee.



4. Boerenkool garen

Snijd de **boerenkool** in reepjes, verwijder de harde stronk. Doe de **boerenkool** met 2el balsamicoazijn en 1tl honing in de pan en laat het geheel 3-5min zachtjes koken, tot de **boerenkool** is geslonken en de azijn stroperig is geworden. Roer af en toe om.



5. Smaakmakers meegaren

Halveer de **cherrytomaten**. Hak de **kappertjes** grof. Snijd de **blauwe kaas** in grove stukken. Voeg de **tomaten**, de **kappertjes** en de **walnoten** toe aan de pan en meng goed.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** met **2el pastawater** toe aan de pan en meng met de **groenten**. Roer **2/3e van de kaas** erdoor en verwarm 3-5min, tot de **kaas** gesmolten is. Breng op smaak met zout, peper en evt. meer balsamicoazijn. Verdeel de **pasta** over borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.