



Spaghetti met blauwekaassaus en peer

met geroosterde walnoten en rucolasalade



ca. 25min



2 personen

Peer en blauwe kaas smaken fantastisch samen. En als je er ook nog geroosterde walnoten bij gooit is het feest compleet. Om het comfortfood-gehalte nog wat te verhogen, hebben we deze drie-eenheid in een fijne pastamaaltijd verwerkt. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 rode chilipeper
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 250g spaghetti ¹
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 peer
- 1 sjalotje
- 1 stuk blauwe kaas ⁷
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper als je het minder pittig wilt.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 945kcal, vet 35.7g, koolhydraten 123.3g, eiwit 32.4g



1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan 1L gezouten water aan de kook. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, doe **1 helft** in de pan en hak de **andere helft** fijn. Pluk **10 rozemarijnnaaldjes** en doe de **rest** ook in de pan. Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang **300ml kookwater** op bij het afgieten en doe de **pasta** terug in de pan. Vis de **peper** en **rozemarijn** eruit.



4. Pasta afmaken

Voeg de **pasta**, **blauwe kaas** en **rozijnen** toe aan de pan. Schenk er **200ml kookwater** bij en schep voorzichtig om. Draai het vuur laag en kook de **pasta** al roerende tot de **blauwe kaas** gesmolten is en er een **romige saus** ontstaat. Voeg evt. **meer kookwater** toe en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **harde kaas** fijn. Hak de **achtergehouden rozemarijnnaaldjes** en de **peterselie** fijn en meng met de **harde kaas** en de **gehakte chilipeper**. Verwijder het klokhuis, snijd de **peer** in vieren en dan in dunne plakjes. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Snijd de **blauwe kaas** in grote stukken.



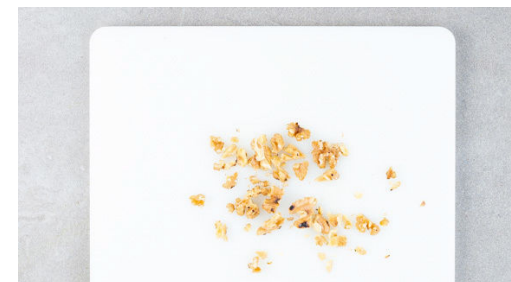
5. Salade maken

Sorteer evt. de **rucola**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn, 3el water en een snuf zout en peper. Hussel om met de **rucola**.



3. Peer bakken

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Haal ze uit de pan en zet opzij. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **peer** en **sjalot** ca. 4min. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper.



6. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof. Serveer de **pasta** met de **kruiden-kaastopping** en de **rucolasalade** en bestrooi met de **walnoten**.