

DINNERLY



Rodebietenpasta 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 niks, want de zachte kaas en zoete bietjes gaan perfect samen. En walnoot mag natuurlijk ook niet ontbreken in deze combi.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g spaghetti ¹
- 50g walnoten ¹⁵
- 250g voorgekookte rode bieten
- 1x zachte geitenkaas ⁷
- 100g babypinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

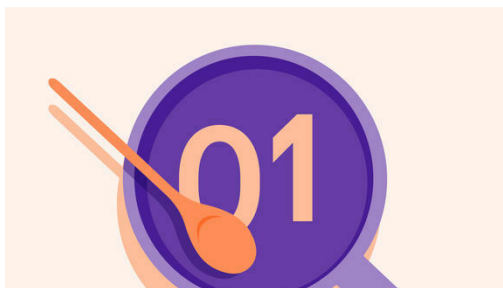
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

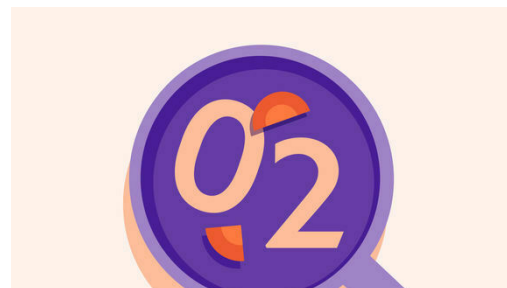
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1004kcal, vet 46.8g, koolhydraten 111.5g, eiwit 30.3g



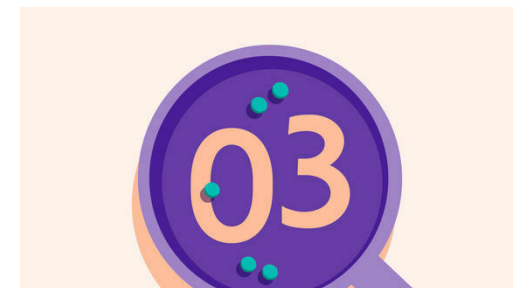
1. Pasta koken

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan.



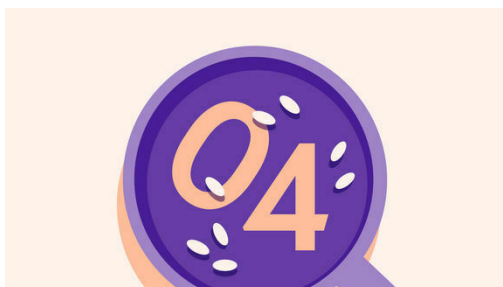
2. Walnoten roosteren

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.



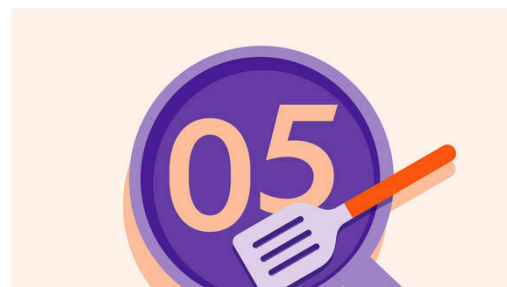
3. Rode biet bakken

Rasp de **helft van de rode bieten** grof. (De rest van de bieten kun je in een ander recept gebruiken.) Pel en hak 1 teen knoflook fijn. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **geraspte biet** en de knoflook 2-3min. Voeg 1el balsamicoazijn toe en breng op smaak met zout en peper.



4. Pastasaus 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. Voeg de **spinazie** toe en laat slinken.



5. Afmaken en serveren

Schep de **pasta** door de **saus** en serveer met de **rest van de geitenkaas** en de **rest van de walnoten**.



6. Bietentip

Rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen. Of rasp je biet op een bord in de gootsteen, als je echt alle risico's wil vermijden.