



Fantastische pasta met spekjes

en spinazie in balsamico-roomsaus



20-30min



2 personen

Balsamico is een azijnsoort uit Italië, gemaakt van ingekookt druivensap. De regio's Modena en Emilia-Romagna hebben er hun stempels op gedrukt, want alleen de azijn die daar wordt geproduceerd mag de naam balsamico dragen. Zo blijft de kwaliteit gewaarborgd en komt er geen nep-balsamico op de markt. Wij gebruiken de azijn in onze roomsaus; zo zet je makkelijk een fantastische pasta op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1
- 12
- 7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 47.1g, koolhydraten 80.3g, eiwit 31.9g

1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Pel en hak de **knoflook** en de **sjalot** fijn. Halveer de **cherrytomaten**. Rasp de **kaas** fijn. Hak de **peterselie** met de **steeltjes** fijn.

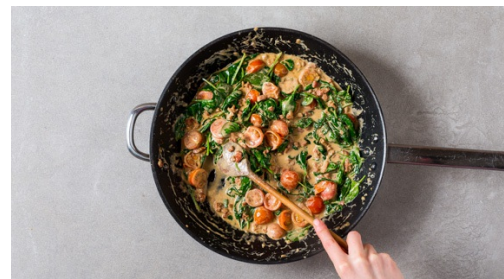
4. Saus bereiden

Voeg de **balsamicoazijn**, **crème fraîche** en een flinke snuf suiker toe en roer door tot een gladde **saus** ontstaat. Warm in 1 min goed op.



2. Pasta koken

Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar (gebruik **alle pasta** bij grotere trek). Vang bij het afgieten een kop **kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken.



5. Groenten toevoegen

Doe de **cherrytomaten** en dan de **babyspinazie** hand voor hand erbij. Roer door totdat de **spinazie** is geslonken, dit duurt 2-3min. Breng op smaak met peper.



3. Spekjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, voeg de **spekjes** en **sjalot** toe en bak 3-5min. Voeg dan de **knoflook** toe en bak nog 1min.



6. Pasta mengen

Roer tot slot de gekookte **pasta** door de **saus** en voeg wat van het opgevangen **kookwater** toe, net zoveel zodat de **saus** de gewenste dikte heeft. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **kaas** en **peterselie**.