



Crispy spekjes met fusilli

in een romige limoen-tijmsaus



20-30min



2 personen

Wie zegt er nee tegen bacon, maïs en slagroom? Zeker, bijna niemand, want met dit dream team heb je een zomers feestje te pakken. Het friszoete van de crunchy maïkorrels, het krokantje van de spekjes en de frisse noot van de limoen en tijm gaan hand in hand met de romige saus, waarmee je de grote pastaschelpen omhult. Zo geniet je bij elke hap van alle smaken!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Gebruik 2/3 van de pasta bij gewone trek en alle pasta bij grote trek of als je wat wilt overhouden voor de volgende dag.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 37.6g, koolhydraten 104.8g, eiwit 31.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **maïskorrels** van de **kolven** door deze rechtop te zetten en de **korrels** er met een scherp mes af te snijden. Bewaar de **kolven** voor stap 2. Rits de **tijmblaadjes** van de steeltjes en hak ze grof. Hak de **kervel** grof. Rasp de **limoen** en pers hem uit. Rasp de **kaas** fijn.



4. Saus maken

Bak de **ui** en **maïskorrels** in de gebruikte spekjespan op middellaag vuur 6-8min totdat de **ui** glazig is. Voeg **3/4 van de tijm** en **1tl limoenrasp** toe, roer door en voeg het **kookwater** toe. Breng aan de kook en kook totdat **3/4 van het vocht** is verdamppt. Voeg **100ml slagroom** en **3/4 van de geraspte kaas** toe en kook in tot een romige **saus**. Roer er **1el limoensap** ...



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een snuf zout in een grote kookpan, breng opnieuw aan de kook en voeg de **kolven** met de **2/3 van de fusilli** (zie kooktip) aan de pan toe. Kook in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **250ml kookwater** op. Doe de **kolven** weg en de **pasta** terug in de pan.



5. Spinazie toevoegen

Hussel de **spinazie** om met **1el limoensap** en voeg dit handje voor handje met de **gebakken spekjes** aan de **pastasaus** toe. Roer door en laat zachtjes 1-2min koken totdat de **spinazie** is geslonken. Breng op smaak met peper en zout.



3. Spekjes bakken

Verhit intussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** 4-5min totdat ze krokant zijn. Schep ze er met een schuimspaan uit en zet opzij. Veeg de pan niet schoon.



6. Pasta mengen

Giet de **saus** over de **pasta** en roer door, zorg ervoor dat alle **pasta** goed met de **saus** is bedekt. Schep op en bestrooi met de **kervel** en de **rest van de limoenrasp, tijm, en geraspte kaas**.