



Romige artisjok-spekjes pasta

met topping van kaas & verse kruiden



20-30min



2 personen

Artisjokken en room vormen een klassieke combinatie, maar door het toevoegen van krokante spekjes en gebakken aubergine maak je in een handomdraai een volledig nieuwe creatie. De rijke roomsaus pep je op met een frisse en kruidige topping van kaas en citroenrasp. Makkelijk te maken en heerlijk voor groot en klein.

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kooktip

Gebruik de rest van de slagroom voor een ander recept.

Allergenen

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

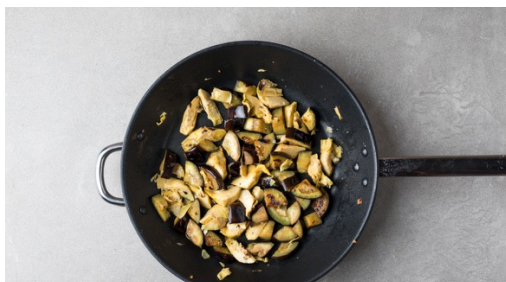
Voedingswaarde per portie

calorieën 797kcal, vet 44.2g, koolhydraten 69.3g, eiwit 25.7g



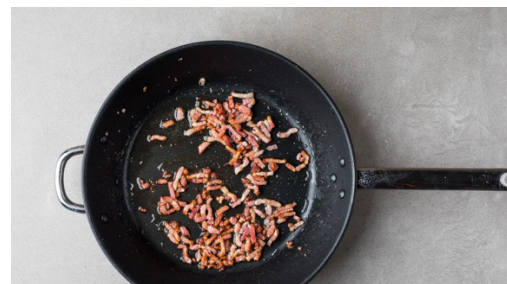
1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan. Breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe zodra het water kookt (gebruik meer **pasta** bij grotere trek). Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan, evt. met een scheutje olie.



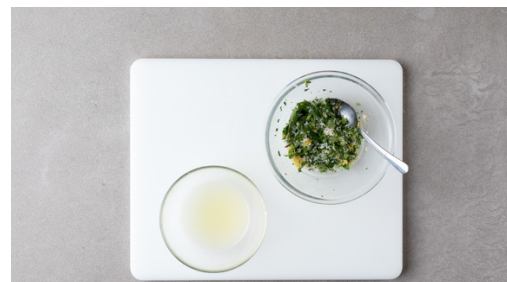
4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **auberginestukjes** toe en bak ze al regelmatig roerend in 6-8min zacht en bruin zijn. Voeg de **artisjokken** toe en bak 1-2min al roerend mee.



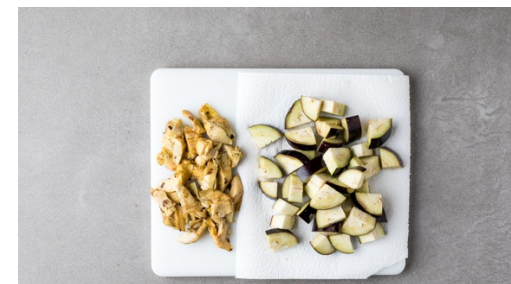
2. Spekjes bakken

Verhit ondertussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 5-6min goudbruin en tot ze knapperig beginnen te worden. Schep ze uit de pan, maar veeg de pan niet schoon.



5. Topping maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** vervolgens uit. Pluk de **muntblaadjes**, doe de steeltjes weg. Hak de **muntblaadjes** met de **peterselie** fijn. Meng de **gehakte kruiden** en **geraspte kaas** met **1tl citroenrasp** in een kommetje.



3. Groenten voorbereiden

Snijd de uiteinden van de **aubergine**, snijd hem in de lengte in vieren en dan in 1cm brede stukken. Hussel om met 1/2-1tl zout. Neem de **artisjokken** uit de verpakking en hak ze grof.



6. Slagroom toevoegen

Giet de **helft van de slagroom** (zie tip, links) en **75ml kookwater** in de groentepan en roer door. Kook in ca. 5min in. Was de **rucola** grondig in een vergiet. Meng de **pasta** met de **saus**, **spekjes**, **rucola**, **1/2-1el citroensap**, **2-3el kookwater** en **1/3e van de topping**. Breng op smaak met 1/4tl peper en een snuf zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de __overige t...