



Ricotta-tortelli met champignons

in kruidige miso-preisau



binnen 20min



2 personen

Vandaag combineren we verse tortelli gevuld met ricotta met gesauteerde prei en champignons. Dankzij een bijzonder rijke - en bijzonder smakelijke - saus op basis van misopasta en harde kaas wordt dit gerecht in een handomdraai een moderne klassieker. Het vetgehalte van de saus versterkt de hartige smaak van de miso. Zó lekker, daar lik je bijna je bordje van af.

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 1 prei
- 250g kastanjechampignons
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 25g misopasta ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

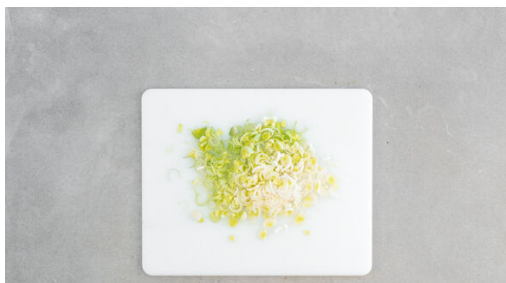
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

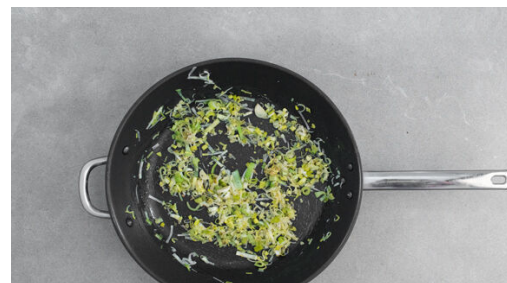
Voedingswaarde per portie

calorieën 746kcal, vet 44.0g,
koolhydraten 62.1g, eiwit 27.1g



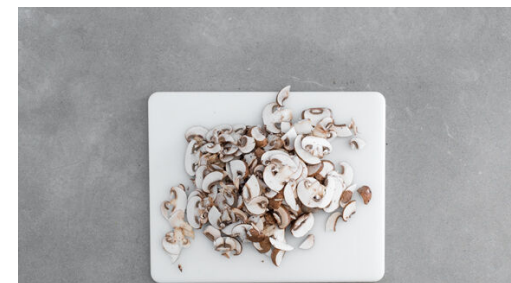
1. Prei snijden

Breng in een middelgrote kookpan genoeg gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



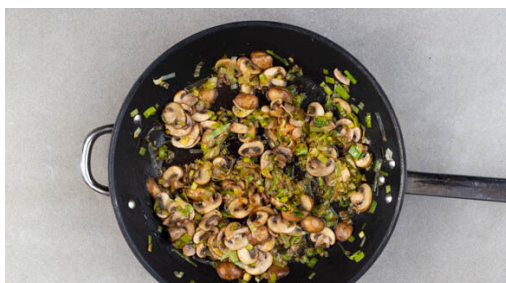
2. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **prei** ca. 5min, tot de **prei** zacht is.



3. Champignons snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in dunne plakjes.



4. Champignons meebakken

Voeg de **champignons** toe aan de pan met de **prei** en roerbak 4-5min mee tot ze bruin en zacht zijn.



5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. Laat ze iets langer koken als je de **pasta** zachter wilt. Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Schep ca. **100ml pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



6. Saus maken

Voeg 4el boter toe aan de **groentepan** en laat smelten. Roer dan de **misopasta** en **50ml pastawater** erdoor, tot er een romige **saus** ontstaat. Voeg de **pasta** toe en schep om. Voeg evt. nog een scheutje **pastawater** toe en proef of je nog peper en zout toe wil voegen. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **kaas**.