



V2: Rode linzen-pasta met truffel en spinazie

en tomaten, pijnboompitten en kaas



ca. 25min



2 personen

Zoals je vast weet, is de truffel een ondergrondse paddenstoel die bekend staat om z'n intensieve smaak. Wel zeldzaam, want moeilijk op te sporen. In Italië gebruikte men er tot 1982 een speciaal varkensras voor, maar die truffelvarkens hielden zelf iets te veel van de paddenstoel. Een groot deel van de oogst verdween dus in hun magen. Inmiddels zijn ze vervangen door truffelhonden, die er gelukkig een stuk minder dol op zijn.

Wat je van ons krijgt

- 250g strozzapreti van biologische rode linzen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 150g babyspinazie
- 250g cherrytomaten
- 15g pijnboompitten
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

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

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

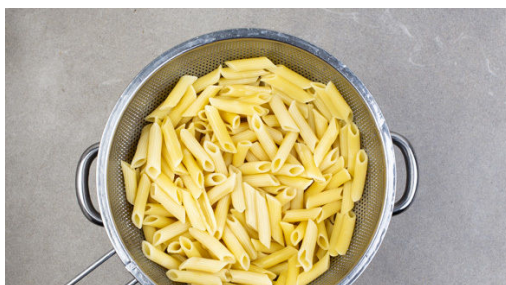
Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 32.8g, koolhydraten 82.0g, eiwit 53.4g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **rode linzen-pasta**. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Was de **spinazie**.



4. Rode linzen-pasta koken

Voeg de **rode linzen-pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.



2. Uien bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **knoflook** op middelhoog vuur. Bak de **ui** en **knoflook** met ½tl zout ca. 1-2min.



5. Ricotta toevoegen

Roer de **helft van de ricotta** en de **helft van het bouillonpoeder** door de **groenten** en breng op smaak met peper en zout. Leg een deksel op de pan, draai het vuur lager en laat 3-4min sudderen. Gebruik de **rest van de ricotta** voor een ander recept.



3. Groenten bakken

Voeg zodra de **knoflook** begint te bruinen **¼ van de spinazie** beetje bij beetje toe. Voeg de **cherrytomaten** toe als de **spinazie** geslonken is en warm kort op. Verhit een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin, neem ze uit de pan en zet opzij. **Let op**, ze kunnen snel verbranden.



6. Rode linzen-pasta afmaken

Rasp de **harde kaas** fijn en roer de **helft** door de **saus**. Schep de **rode linzen-pasta** en de **rest van de spinazie** door de **saus** en warm kort door. Schep de **ricottapasta** op en bestrooi met de **rest van de kaas** en de **pijnboompitten**. Besprenkel de **rode linzen-pasta** naar smaak met de **truffelolie**.