

DINNERLY



Tortelli met gebakken champignons met prei en een tomatentopping



ca. 20min



2 personen

Lekker snel een voedzame maaltijd voor groot en klein op tafel zetten: dat is vandaag het doel bij Dinnerly. En al zeggen we het zelf, dat doel hebben we helemaal gehaald. Italiaanse pastazakjes gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd met een saus van voorgesneden champignons, prei en crème fraîche. En dan ook nog een frisse topping van tomaat, bieslook en peterselie! Het klinkt verfrischend en staat in een oogwenk op tafel!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g champignonplakjes
- 200g preiringen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 2 tomaten
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 662kcal, vet 33.5g, koolhydraten 68.4g, eiwit 22.3g



1. Groente opbakken

Smelt 1el boter in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** en **prei** toe, roer de **kruidenmix** erdoor en bak 5-7min.



2. Tomatentopping maken

Hak de **bieslook** en de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Snijd de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Hussel de **tomaat** om met de **verse kruiden**, 1tl olijfolie en 1tl balsamicoazijn. Zet tot het serveren opzij.



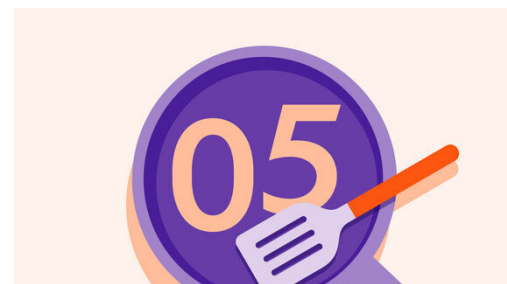
3. Saus maken

Voeg de **crème fraîche** toe aan de koekenpan en meng goed met de **groente**.



4. Pasta koken

Roer de **pasta** door de **saus met groente**, leg een deksel op de pan en laat 3-5min koken tot de **pasta** beetgaar is. Voeg eetlepels water toe aan de **saus** als het gerecht na het koken te droog is (zie ook de **tip** in stap 6).



5. Afmaken & serveren

Proef de **saus** en kruid naar smaak met wat peper en zout. Verdeel de **pasta** met **saus** over de borden en garneer met de **tomatentopping**.



6. Laat maar stomen!

Zorg dat bij het koken van de pasta het deksel goed op de pan ligt: er moet geen stoom uit ontsnappen. Alleen zo ontstaat er genoeg waterdamp om de pasta te laten garen zonder te saus uit te drogen.