



Spätzle met citroenige kaassaus en dille

met gebakken bloemkool en rucolasalade



30-40min



2 personen

Spätzle is een bijzonder lekkere basis voor talloze gerechten. Vandaag maak je ze klaar met een verrukkelijke kaassaus, een kneepje citroen en een handje dille. Erbovenop serveer je ook nog eens heerlijke bloemkool en rode ui uit de oven met cajunkruiden. En dan hebben we het nog niet eens gehad over die licht pittige rucolasalade met knapperige pompoenpitten ... Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine bloemkool
- 1 rode ui
- 1 zakje cajunkruiden
- 25g pompoenpitten
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse dille
- 400g spätzle ^{1,2}
- 100g jonge geraspte kaas ³
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ⁴
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 920kcal, vet 54.5g, koolhydraten 70.5g, eiwit 34.1g



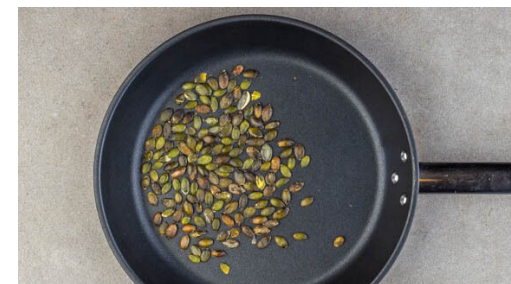
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in ca. 1cm brede partjes. Verdeel de **bloemkool** en **ui** over een bakplaat met bakpapier.



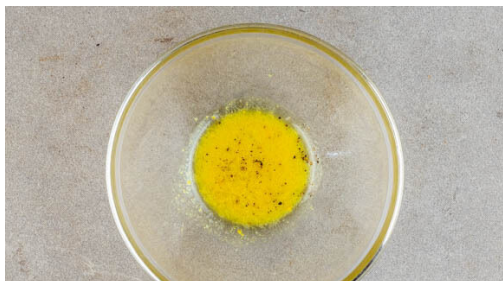
2. Groente bakken

Hussel de **bloemkool** en **ui** op de bakplaat om met 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Bak ca. 15min in de oven, meng met de **kruidenmix** en bak nog 5-10min verder, tot de **bloemkool** gaar en licht gebruind is.



3. Pompoenpitten roosteren

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** 2-4min, tot ze knisperen en goudbruin zijn. Schep uit de pan om af te koelen. De pan heb je zo weer nodig.



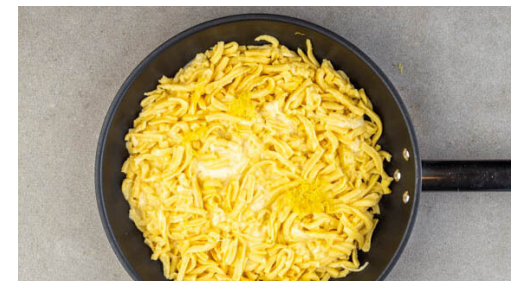
4. Dressing maken

Rasp de **citroen** en pers hem vervolgens uit. Klop een **dressing** van ½el **citroensap**, ½el olijfolie en 1tl mosterd. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. **meer citroensap**.



5. Spätzle garen

Hak de **dille mét steeltjes** grof. Verhit 5min voor het einde van de baktijd van de oven de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **spätzle**, **kaas**, de **helft van het bouillonpoeder** en 150ml water met 1el olijfolie toe aan de pan en bak al roerende ca. 5min tot de **spätzle** gelijkmatig met de **kaassaus** bedekt is.



6. Spätzle verfijnen

Neem de pan van het vuur en meng de **citroenrasp** door de **spätzle**. Proef of je nog peper en zout wilt toevoegen. Meng de **rucola** met de **dressing** en de **pompoenpitten**. Schep de **spätzle** op de borden en verdeel de **ovengroente** erbovenop. Garneer met de **dille** en geef de **rucolasalade** erbij.