



Rappe pasta met salie

in champignon-roomsaus met spinazie



ca. 20min



2 personen

Lekker vlot aan tafel met deze ontzettend fijne pasta. Je kunt je klok erop gelijkzetten: dit recept staat namelijk van A tot Z binnen vijftientig minuten op tafel. Terwijl je de pasta kookt, bereid je een romige saus verrijkt met fijngesneden salie, champignons en spinazie. Bestrooi jouw bordje pasta met een handje gerookte amandelen, tenminste... als je er tijdens het koken niet te veel van snoept!

Wat je van ons krijgt

- 250g tagliatelle ¹
- 1 sjalot
- 5g verse salie
- 1x champignonplakjes
- 1 citroen
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 groentebouillonblokje ⁹
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote wok of koekenpan
- grote kookpan
- fijne keukenrasp
- waterkoker

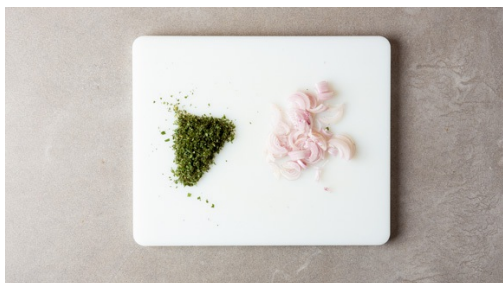
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 804kcal, vet 41.6g, koolhydraten 76.7g, eiwit 27.0g



1. Smaakmakers snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Halveer, pel en snijd het **sjalotje** in dunne, halve ringen. Pluk de **salieblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg.



2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de tagliatelle** toe en ook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Gebruik **meer pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



3. Sjalotje bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak het **sjalotje** met een snuf zout in 2-3min zacht.



4. Champignons bakken

Voeg de **champignonplakjes** toe, zet het vuur hoog en bak 5min al af en toe roerend totdat de **champignons** bruin zijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **amandelen** grof.



5. Saus maken

Doe de **helft van de slagroom**, een verkruid **bouillonblokje** en de **salie** bij de **champignons** en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur middellaag en laat zo 2-3min sudderen. Breng de **saus** op smaak met **1el citroensap**, peper en zout (let op, de **amandelen** zijn ook zout!). Gebruik de **rest van de slagroom** voor een ander recept.



6. Pasta mengen

Voeg de **champignonsaus** met de **babyspinazie** aan de pastapan toe en roer door. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Proef en breng de **pasta** op smaak met **meer citroensap**, peper en/of zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **amandelen** en **citroenrasp**. Rasp de **kaas** er fijn over.