

DINNERLY



Eenpanspasta in drie kleuren met spinazie en mozzarella



ca. 30min



2 personen

We maken het vandaag kleurrijk, feestelijk, lekker én makkelijk! Een voedzaam en smakelijk pastagerecht met kleine, rijstvormige risoni-pasta. Je voegt in drie kleuren allerlei lekkers toe: rode tomatenpassata, groene spinazie en witte mozzarella vormen samen de Italiaanse vlag. En wil je het allerbeste weten? Je maakt alles in dezelfde pan, wat eenvoudig is en maar weinig afwas oplevert. Genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200g risoni ¹
- 200g tomatenpassata
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g babyspinazie
- 1 bol mozzarella ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 75ml melk ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker

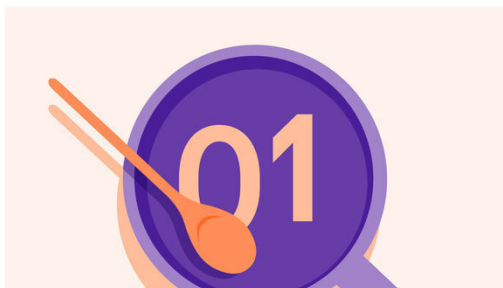
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

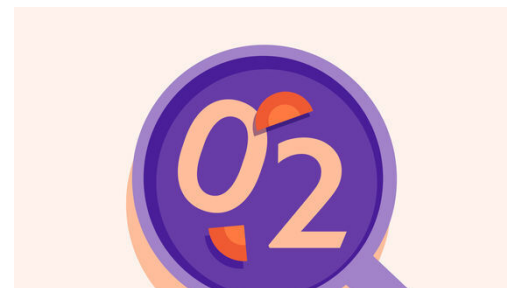
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 772kcal, vet 30.6g, koolhydraten 90.7g, eiwit 29.9g



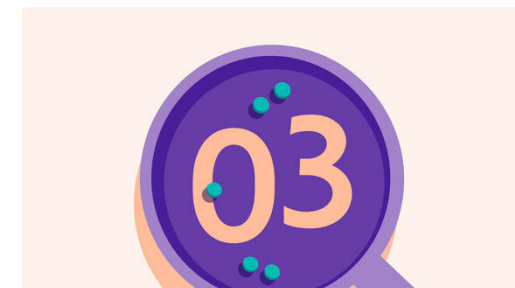
1. Saus voorbereiden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vrucht vlees** in kleine blokjes. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **paprika** ca. 5min, tot ie zacht wordt. Pel 1 teen knoflook en hak fijn. Roer de knoflook en de **kruidenmix** na 5min door de **paprika** en bak in 1-2min geurig.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan de pan en bak ca. 1min. Schenk dan de **tomatenpassata** en 400ml heet water erbij, roer de **helft van het bouillonpoeder**, een flinke snuf zout en een snufje peper erdoor, en breng aan de kook. Zet dan het vuur lager en laat 12-14min borrelen, tot de **pasta** beetgaar is. Roer regelmatig.



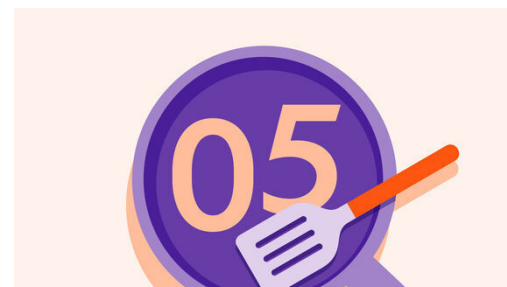
3. Saus afmaken

Roer 75ml melk door de **saus** en laat nog even koken. Voeg evt. nog wat melk of een scheutje water toe, om de consistentie van de **saus** aan te passen. Hak de **spinazie** grof en roer door de **pasta**, tot de blaadjes geslonken zijn. Proef de **pasta** en breng verder op smaak met peper en zout.



4. Pasta afmaken

Giet de **mozzarella** af. Snij of trek de **mozzarella** in grove stukken en leg bovenop de **pasta** (zie ook **stap 6** voor een variant als overschotel). Haal de pan van het vuur en laat afgedekt 2-3min rusten, tot de **mozzarella** gesmolten is.



5. Serveren

Schep de **eenpanspasta** op diepe borden en serveer.



6. Gouden korstje

Dit gerecht leent zich ook heel goed voor de oven. Volg deze stappen voor een overschotel met een gouden mozzarellakorstje: verwarm de oven voor op 180°C grillstand. Schep aan het einde van stap 3 alle pasta in een ovenschaal. Snij de mozzarella wat kleiner en verdeel gelijkmatig over de pasta. Bak ca. 5min in de oven tot de kaas goudbruin en gesmolten is. Eet smakelijk!