



Pasta met maïs

in romige spinazie-kaassaus met tomaat



ca. 20min



2 personen

Geen tijd noch zin om tientallen potten en pannen uit de kast te halen? Klinkt het snel aan tafel kunnen je als muziek in de oren? Dan is dit recept perfect voor jou! De pasta kook je al dente en serveer je in een romige saus met knapperige maïs, verse tomaten, spinazie en heerlijke Italiaanse kaas. Een tikkeltje anders en daarom juist zo lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1x babyspinazie
- 250g torchiette ¹
- 1x cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 1 blikje maïs
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 2 zakjes Italiaanse kaasvlokken ^{3,7}
- 5g sumak

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- zeef
- grote koekenpan

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 898kcal, vet 38.2g, koolhydraten 105.6g, eiwit 28.0g



1. Spinazie snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Hak de **spinazie** grof.



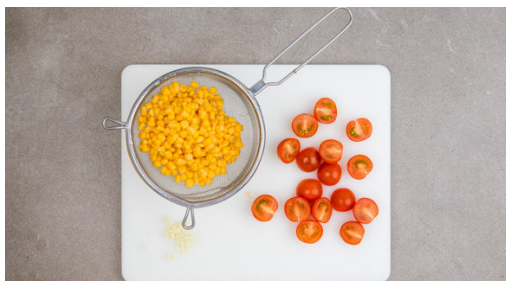
2. Spinazie koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan en voeg de **spinazie** en 1/2tl zout toe. Breng het water opnieuw aan de kook en kook de spinazie tot de **blaadjes** geslonken zijn. Schep de **spinazie** in een kom en breng het water opnieuw aan de kook.



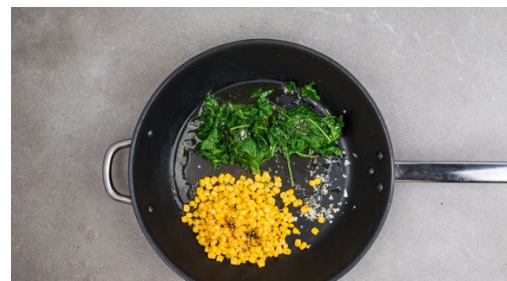
3. Pasta koken

Voeg de **torchiette** toe zodra het water opnieuw kookt en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



4. Tomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Giet de **maïs** af.



5. Maïs bakken

Verhit 1tl olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **maïs** en **knoflook** in 1-2min goudbruin. Voeg dan de **spinazie** met een snuf peper en zout toe.



6. Saus maken

Voeg de **crème fraîche**, **3/4e van de kaas** en een snuf peper aan de groentepan toe en roer door. Roer de **tomaten** en **pasta** door de saus en voeg evt. een beetje **kookwater** toe als de **saus** te dun is. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met **sumak** naar wens en de **rest van de kaas**.