

DINNERLY



Griekse rodebietepasta met Greek White met spinazie en pistachenoten



40-50min



2 personen

Deze kleurrijke pasta maak je met leuke pastaschelpjes, oftewel conchiglie. Waarom is ie zo mooi roze, vraag je? Dat komt door de zelfgemaakte saus van rode biet en romige vegan Greek White. En bij al dat romige roze zorgt een crumble van pistachenoten voor een groene, krokante afwisseling. Erbij serveer je een frisse salade van spinazie. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 rode bieten
- 150g Violife Greek White
- 200g biologische conchiglie ¹
- 20g pistachenoten ³
- 1 bosui
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ²

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

KOOKTIP

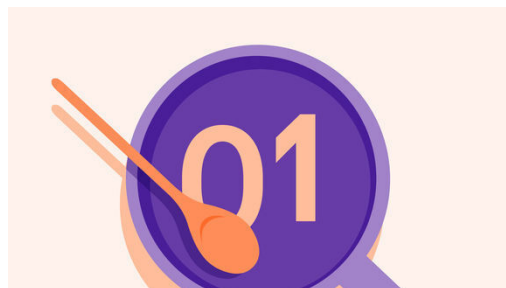
Rode biet kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.

ALLERGENEN

Gluten (1), Zwaveldioxide en Sulfieten (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

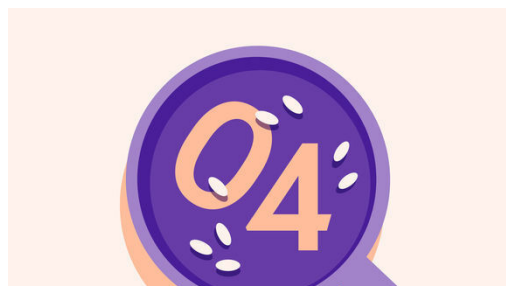
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 856kcal, vet 43.0g, koolhydraten 97.8g, eiwit 16.5g



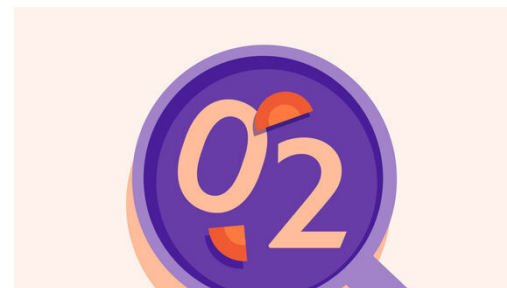
1. Rode biet bakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil de **rode bieten** en snij in blokjes van ca. 2cm. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Leg de **Green White** ertussen en bak 15-20min in de oven. Leg er 1 ongepelde teen knoflook bij en bak nog ca. 15min, tot de **rode biet** zacht is.



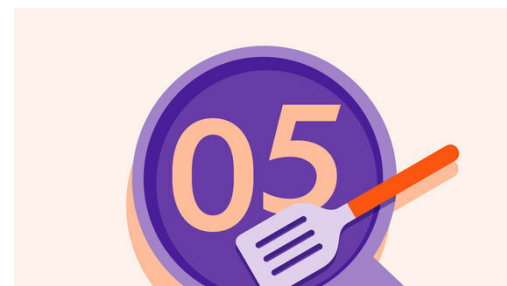
4. Saus maken

Haal na in totaal 30-35min de bakplaat uit de oven. Pers de knoflook uit het velletje (**pas op**, heet!) en doe met de **helft van de rode biet**, de **Greek White**, **100ml kookwater** en 1el balsamicoazijn in een hoge (maat)beker en pureer glad. Kruid met peper en zout.



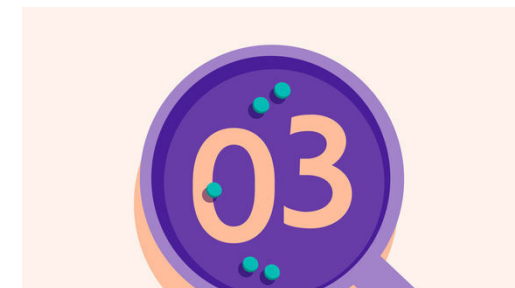
2. Crumble maken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur. Bak **½ van de pistachenoten** 3-4min geurig. (De **rest van de noten** gebruiken we niet.) Haal uit de pan en laat kort afkoelen. Hak de **pistachenoten** grof en meng met ½tl olijfolie en een snuf zout.



5. Afmaken en serveren

Meng de **rodebietensaus** door de **pasta** tot alle **pasta** bedekt is. Voeg evt. nog een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Meng de **spinazie** en **bosui** met de **dressing**. Schep de **pasta** met de **rest van de rode biet** en **spinaziesalade** op borden, garneer met de **pistachenotencrumble** en serveer.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een flinke snuf peper en zout. Snij de **bosui** in dunne ringen. Schep **150ml kookwater** uit de pan met **pasta** en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet, doe terug in de pan en zet afgedekt opzij.



6. De magie van kookwater

Het kookwater in de bietensaus helpt niet alleen de saus te verdunnen tot de juiste consistentie, maar zorgt er ook voor dat het vet van de gepureerde Greek White niet gaat scheiden. Dit wordt een “emulgator” genoemd. Handig!