

DINNERLY



Tortelli met ricotta in tomatensaus met broccoli uit de oven



20-30min



2 personen

Tortelli zijn een soort cadeautjes: kleine pasta-pakketjes met een verrassing gevuld. Die verrassing geven we hier direct weg: het is ricotta en spinazie. Maar de presentjes blijven er even smakelijk onder. Vooral met die warme tomatensaus en knapperige broccoli uit de oven. Wil je er nog wat harde kaas bij? Doen we! Veel plezier met uitpakken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,2,3}
- 1 ui
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 broccoli
- 1 zakje gedroogde oregano
- 200g tomatenpassata

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

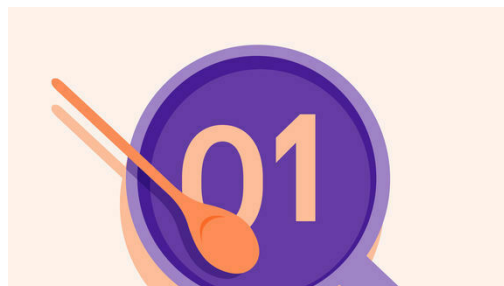
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Zwaveldioxide en Sulfiten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 569kcal, vet 24.8g, koolhydraten 59.4g, eiwit 22.3g



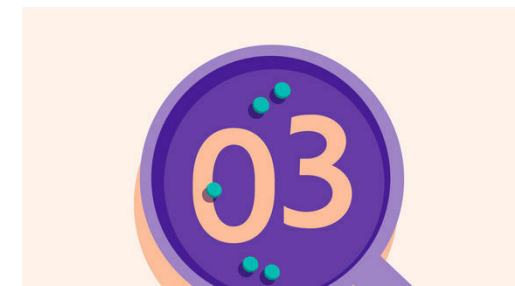
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **tortelli** aan de kook. Pel de **ui** en snipper fijn. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



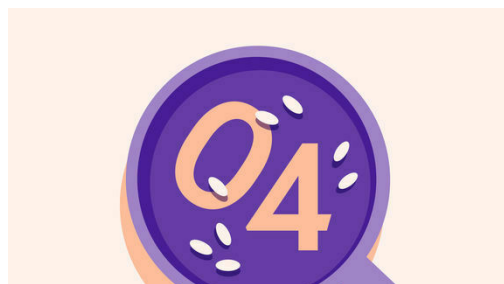
2. Broccoli voorbereiden

Rasp de **kaas**. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Meng op een bakplaat met bakpapier de **broccoli** met 1tl **oregano**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout.



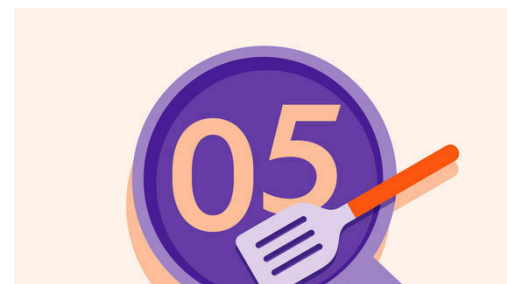
3. Broccoli roosteren

Rooster de **broccoli** in 10-13min goudbruin. Verdeel na ca. 3min baktijd de **gerasppte kaas** erover en bak mee.



4. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan. Fruit de **ui** ca. 3min op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en **helft van de rest van de oregano** toe en bak ca. 1min mee. Roer de **tomatenpassata** erdoor en breng aan de kook. Voeg 1el balsamicoazijn en wat peper en zout toe. Zet het vuur laag en laat de **tomatensaus** 3-4min zachtjes koken.



5. Afmaken en serveren

Doe de **pasta** in het kokende water en kook 3-4min tot ze boven komen drijven – nu zijn ze gaar. Laat de **pasta** kort uitlekken in een vergiet en roer dan door de **tomatensaus**. Serveer de **pasta** en **saus** met de **geroosterde broccoli** en garneer evt. met de **kaas** die op de bakplaat gesmolten is.



6. Basilicum, mamma mia!

Salata caprese. Pizza Margherita. Bruschetta. Wat hebben ze gemeen? Juist: verse basilicum, het kruid dat bij haast alle Italiaanse gerechten past. Heb je nog wat in de koelkast liggen of zelfs een plantje in leven weten te houden? Pluk dan wat blaadjes, snij ze fijn en garneer de borden ermee.