



Spaghetti in blauwekaassaus

met peren, walnoten en rucola



ca. 20min



2 personen

Peren en blauwe kaas horen bij elkaar! Vandaag serveren we ze in een snel bereide romige pastasaus met rozijnen en geroosterde walnoten. Als bijgerecht een salade van frisse tomaten en rucola. Zijn typische licht bittere, peperige smaak is de perfecte toevoeging.

Wat je van ons krijgt

- 1 verse chilipeper
- 15g verse kruidenmix: peterselie & rozemarijn
- 250g spaghetti ¹
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 peer
- 1 sjalotje
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 stuk Danish Blue ⁷
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1x rucola
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- maatbeker
- grote kookpan
- vergiet
- grote koekenpan of wok
- fijne keukenrasp

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), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 35.4g, koolhydraten 116.2g, eiwit 33.3g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook. Snijd de **peper** in de lengte door. Doe **een helft** in de pan en hak de **ander** fijn. Houd **10 rozemarijnaaldjes** apart. Voeg de **pasta** en **rozemarijntakjes** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **300ml kookwater** op. Vis de **peper** en **rozemarijntakjes** er tussenuit.



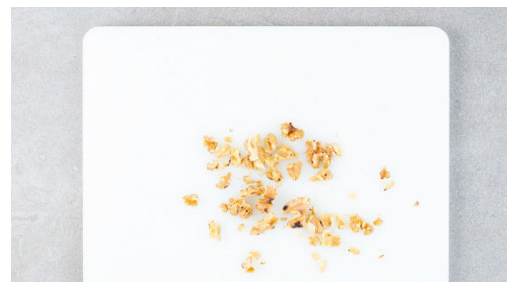
4. Pasta afmaken

Voeg de **pasta**, **blauwe kaas** en **rozijnen** aan de perenpan toe en roer door. Schenk er **200ml kookwater** bij en stoof tot de **kaas** gesmolten is en een romige **saus** ontstaat. Voeg evt. meer **kookwater** toe en breng de **pasta** op smaak met peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **Italiaanse kaas** fijn. Hak de **rozemarijnaaldjes** en **peterselie** fijn. Meng ze met de **kaas** en de **gehakte peper**. Zet de **topping** opzij tot stap 6. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in plakjes. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Snijd de **blauwe kaas** in stukjes.



5. Noten hakken

Hak de **walnoten** grof.



3. Peer bakken

Rooster de **walnoten** 2-3min in een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, ze kunnen snel aanbranden. Zet de **noten** opzij. Verhit 1tl olijfolie in dezelfde pan en bak de **peer** en het **sjalotje** ca. 4min. Breng op smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Snijd de **tomaten** in blokjes. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn (bij voorkeur balsamico), 2-3el water en een snuf zout en peper. Meng kort voor het serveren de **rucola** met de **tomaten** en **dressing**. Serveer de **pasta** bestrooid met de **kaas-kruidentopping** en **walnoten** en geef de **salade** erbij.