



Romige pasta

met prei, walnoten en tijm



ca. 20min



2 personen

De Romeinse keizer Nero was wat je noemt een echte prei-fan. Volgens hem was prei goed voor de stem en dus at hij er royale hoeveelheden van. Wij geven deze groene neef van de uienfamilie vandaag een hoofdrol, in een romige saus op basis van crème fraîche, vers geraspte Italiaanse kaas en een schepje licht pittige mosterd.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 prei
- 5g verse tijm
- 250g penne ¹
- 1 citroen
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan

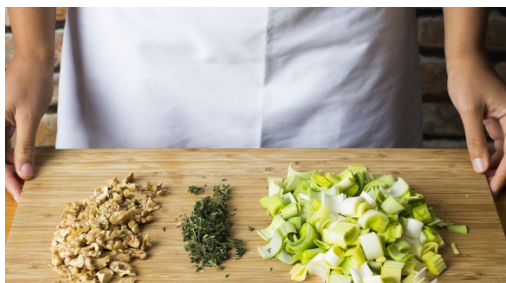
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 981kcal, vet 59.9g, koolhydraten 88.7g, eiwit 23.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Hak de **walnoten** grof. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** in 2-3min goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden! Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in halve ringen. Hak de **tijmblaadjes** grof.



4. Citroen voorbereiden

Pers een **citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, **1-2el citroensap**, peper en zout.



2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar (gebruik meer **pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



5. Saus bereiden

Rasp de **kaas** fijn. Zet het vuur onder de preipan laag en voeg de **crème fraîche**, de **helft van het bouillonpoeder**, de **walnoten**, **tijm**, **mosterd** en de **helft van de kaas** toe. Roer goed door en schenk er 100ml water bij. Breng het geheel aan de kook en laat de **saus** in 2-3min inkoken.



3. Prei bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg **prei** met een snuf zout toe. Zet het vuur matig-middellaag en bak de **prei** in ca. 10min zacht.



6. Pasta mengen

Roer de **pasta** door de **saus** en voeg een scheutje **kookwater** toe als de **saus** te dik is. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Meng de **rucola** met de **dressing**. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de kaas** en serveer de **rucola** en de **citroenpartjes** erbij.