



Handgesneden pasta met mozzarella

en een truffel-walnotenpesto met spinazie



ca. 25min



2 personen

Met dit fijne pastagerecht van chef Martina gooi je hoge ogen aan tafel. Het ziet er prachtig uit dankzij de verse lasagnebladen die je zelf in brede repen snijdt. Lang duurt het niet, dus we scharen deze graag onder het kopje 'minimale moeite, maximaal resultaat'.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1x babyspinazie
- 1 flesje truffelolie
- 1 pakje verse lasagnebladen ^{1,3}
- 1 bol mozzarella ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- fijne keukenrasp
- vergiet

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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 878kcal, vet 44.3g, koolhydraten 85.8g, eiwit 33.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook ruim zout water in een grote kookpan. Snijd de **prei** in dunne ringen en rasp de **harde kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Pesto maken

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 2-3min. Doe ze in een hoge (maat)beker met **1 hand spinazie**, de **helft van de knoflook**, de **geraspte kaas**, **1el truffelolie**, 2el water en een flinke snuf zout. Pureer tot een **pesto**.



3. Pasta koken

Snijd de **lasagnevellen** in de lengte in 4 repen. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** terug in de kookpan.



4. Pesto toevoegen

Schep de **lasagnevellen** om met de **pesto**. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om het geheel sauziger te maken.



5. Groenten roerbakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei** en de **knoflook** met een flinke snuf zout toe en bak ca. 4min. Voeg de **rest van de spinazie** toe en roerbak 1-2min tot de **blaadjes** zijn geslonken. Zet het vuur uit en breng op smaak met peper en zout.



6. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in stukken. Schep de **pasta** op, verdeel de **groenten** erover en top met de **mozzarella**. Bedruppel met meer **truffelolie** naar wens.