



Rodebietenpasta met geitenkaas

en spinazie met walnoten



20-30min



2 personen

Rode bieten zijn niet alleen ontzettend gezond, ze geven elk gerecht een prachtige roze kleur. De klassieke combinatie met geitenkaas bestaat niet voor niks, want de zachte kaas en zoete bietjes gaan perfect samen. En walnoot mag natuurlijk ook niet ontbreken in deze combi. Dankzij de volkorenfusili krijg je tot slot lekker veel vezels binnen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1 teen knoflook
- 250g volkorenfusili ¹
- 1x geitenkaas ⁷
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 43.7g, koolhydraten 106.2g, eiwit 33.5g



1. Walnoten roosteren

Breng voldoende zout water in een middelgrote kookpan aan de kook. Hak de **walnoten** grof en rooster ze 1-2min in een grote, droge koekenpan. Neem ze uit de pan.



2. Bieten raspen

Rasp de **helft van de bieten** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Let op, de **bieten** geven af, dus draag evt. keukenhandschoenen.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan.



4. Bieten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak de **bietenrasp** en **knoflook** 2-3min. Voeg 1el azijn toe en breng op smaak met zout en peper.



5. Saus maken

Voeg de **helft van de geitenkaas**, de **helft van de walnoten** en 1el boter toe en roer door. Schenk er genoeg **kookwater** bij om de **saus** te binden en breng 'm op smaak met peper en zout.



6. Spinazie garen

Roer de **spinazie** door de **saus** en wacht tot de blaadjes zijn geslonken. Schep de **pasta** door de **saus** en serveer met de **rest van de geitenkaas** en de **walnoten**.