



Spaghetti met blauwekaassaus en peer

met geroosterde walnoten en rucolasalade



ca. 25min



2 personen

Peer en blauwe kaas smaken fantastisch samen. En het feest is al helemaal compleet als je er ook nog geroosterde walnoten bij gooit. Om het comfortfood-gehalte nog wat te verhogen, hebben we deze drie-eenheid in een fijne pastamaaltijd verwerkt. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- 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), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 945kcal, vet 35.7g, koolhydraten 124.1g, eiwit 32.4g



1. Pasta koken

Kook 1L water in een middelgrote kookpan. Halveer de **chilipeper**, doe **1 helft** in de kookpan en hak de **ander** fijn. Pluk **10 rozemarijnaaldjes** en doe de **rest** ook in de kookpan. Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang **300ml kookwater** op bij het afgieten en doe de **pasta** terug in de pan. Vis de **peper** en **rozemarijn** er uit.



4. Pasta afmaken

Voeg de **pasta**, **blauwe kaas** en **rozijnen** toe aan de pan. Schenk er **200ml kookwater** bij en schep voorzichtig om. Draai het vuur laag en stoof tot de **blauwe kaas** gesmolten is en een **dikke saus** ontstaat. Voeg evt. **meer kookwater** toe en proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **harde kaas** fijn. Hak de **rozemarijnaaldjes** en **peterselie** fijn en meng met de **geraspte kaas** en de **gehakte chilipeper**. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in dunne plakjes. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Snijd de **blauwe kaas** in grote stukken.



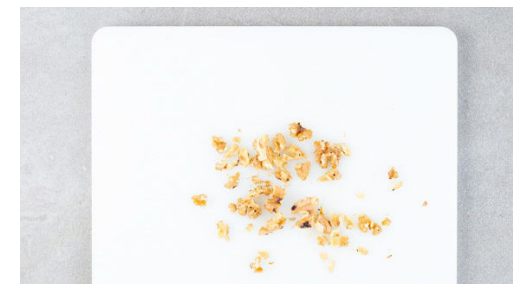
5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl azijn, 3el water en een snuf zout en peper. Hussel om met de **rucola**.



3. Peer bakken

Rooster de **walnoten** in een droge, middelgrote koekenpan 3-5min op middelhoog vuur. Haal ze uit de pan en verhit er 1el olijfolie in. Bak de **peer** en het **sjalotje** ca. 4min. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper.



6. Walnoten hakken

Hak de **walnoten** grof. Serveer de **pasta** met de **kruidentopping** en de **rucola**. Bestrooi met de **walnoten**.