



Pestotortellini uit de oven

met romige spinazie en champignons



ca. 20min



2 personen

Niet om het een of ander, maar dit zou wel eens je nieuwe favoriete vega-maaltijd kunnen worden. Want 'what's not to love'? De fijne pestotortellini en de spinazie en champignons krijgen een romige sauslaag en dan wordt het geheel ook nog eens in de oven afgebakken met een krokante paneerlaag. Wat wil een mens nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 250g tortellini met pestovulling ^{1,3,7}
- 1x babyspinazie
- 1 zakje paneermeel ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- grote ovensvaste pan
- middelgrote kookpan
- knoflookpers
- fijne keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

Als je geen ovensvaste koekenpan hebt, kun je de pasta in stap 6 naar een ovenschaal overhevelen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 651kcal, vet 31.4g, koolhydraten 68.1g, eiwit 24.0g



1. Champignons snijden

Verwarm de oven voor met de grillfunctie aan, of op 250°C. Breng genoeg zout water voor de **tortellini** aan de kook in een middelgrote kookpan. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in plakjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



4. Kruim voorbereiden

Meng het **paneermeel** met de **kaas** en een flinke snuf zout.



2. Champignons bakken

Verhit een grote, ovensvaste koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** ca. 5min (**zie tip, links**). Roer daarbij niet te veel door, zodat de **champignons** hun vocht kunnen loslaten. Rasp de **kaas** fijn.



5. Tortellini mengen

Voeg de **pasta**, **knoflook** en **crème fraîche** aan de champignonpan toe en schep om tot alles goed gemengd is. Breng op smaak met een flinke snuf zout en peper en 1el azijn. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden.



3. Pasta koken

Voeg de **tortellini** aan het kokende water toe en kook ze in ca. 3min beetgaar. Neem de pan van het vuur en roer de **spinazie** door het hete water tot de **blaadjes** zijn geslonken. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en giet **pasta** en **spinazie** af. Laat uitstomen.



6. Tortellini bakken

Verdeel het **kaaskruim** gelijkmatig over de **pasta** en bak 3-5min in de oven tot de **topping** goudbruin is. Serveer direct.