

Recept Pasta met spinazie en roomkaas

- **VEGETARISCH ITALIAANS HOOFDGERECHT**
- **BEREIDINGSTIJD: 10-20 MIN.**
- **RECEPT VOOR 4 PERSONEN**

Ingrediënten:

500 gram pipe rigate of tagliatelle of spaghetti.
 20 cc. olijfolie
 600 gram spinazie la crème (diepvries)
 250 gram kruiden roomkaas
 200 gram kastanje champignons
 8 stuks zongedroogde tomaten.
 1 ui (gesnipperd)
 2 teentjes knoflook (fijngenhakt)
 peper en zout naar smaak



Voor de afwerking:

60 gr pijnboompitten, licht geroosterd
 60 gram geraspte Parmezaanse kaas

Gereedschappen:

Weegschaal, litermaat, snijplank, mes, kwastje, schaal, pan, vergiet, wok, spatel, serveerschaal of borden(voorverwarmd)

Mise en place:

- Zet borden warm
- Borstel de champignons schoon en snijd in vieren
- Snijd de zon-gedroogde tomaten in dunne reepjes
- Ontdooi de spinazie
- Snipper de ui en de knoflook
- Rooster de pijnboompitjes
- Kook de pasta beetgaar, giet af en bewaar onder koud water.

Afwerken en doorgeven:

- Zet een pan water op en breng aan de kook
- Verwarm in een wok met een scheutje olie en roerbak de uien en knoflook.
- Voeg de champignons toe en roerbak enkele minuten.
- Voeg de spinazie toe samen met de roomkaas en schep zachtjes om.
- Voeg als laatste de zongedroogde tomaatjes toe en verwarm nog eventjes goed door.
- Breng op smaak met zout en peper
- Giet de pasta af en verwarm deze kort in het kokende water, giet opnieuw af en roer er een scheutje olie door

Serveren en presenteren:

- Verdeel de pasta over warme diepe borden en schep daarop de saus.
- Garneer met geraspte Parmezaanse kaas, en pijnboompitjes.