



Romige citroenpasta met spinazie



Romige citroenpasta met spinazie

Onze citroenshot is niet alleen heerlijk om te drinken, maar ook een echte smaakmaker in de keuken. Voor deze romige citroenpasta gebruik je gewoon één flesje. Lekker makkelijk, want je hoeft geen citroenen uit te persen en hebt toch de frisse smaak van 100% puur citroensap.

Samen met romige ricotta, verse spinazie en Parmezaanse kaas ontstaat er een heerlijke pasta die fris, romig en verrassend eenvoudig is. Ideaal voor een doordeweekse avond waarop je iets lekkers op tafel wilt zetten, zonder uren in de keuken te staan. Met deze pasta ga je punten scoren aan de eettafel!

Bestel hier onze 100% Citroenshot: [Verfrissende Citroenshot | Boost Je Dag met Zuss & Sap](#)

ingrediënten

Wat heb je nodig voor 2 personen?

250 gram volkoren pasta

100 ml vers citroensap (1 flesje citroenshot)

Een beetje rasp van een citroen

150 gram ricotta of roomkaas

2 teentjes knoflook, fijngehakt

75 ml kookvocht van de pasta

150 gram verse spinazie

30 gram geraspte Parmezaanse kaas

Een snufje peper en zout

bereidingswijze

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Fruit de knoflook kort in een scheutje olijfolie.
3. Voeg de spinazie toe en laat slinken.
4. Roer de ricotta, het citroensap, de citroenrasp en het kookvocht erdoor tot een romige saus.
5. Meng de pasta erdoor en maak af met Parmezaanse kaas en zwarte peper.