ZUSS&SAP
100% natuurlijk

Tagliatelle met Spinazie

Diner



Tagliatelle met Spinazie

Tagliatelle met spinazie, een heerlijk en makkelijk recept die bijna iedereen lekker vindt! Zo eet je spinazie weer eens op een andere manier.

Je kunt bijvoorbeeld ook kiezen voor verse tagliatelle, deze hoef je maar een paar minuten te koken en wij vinden dat erg lekker smaken. Maar je kan natuurlijk iedere pasta gebruiken die je maar wilt. Heb je geen kookroom in huis dan kan je ook wat slagroom gebruiken.

Tagliatelle met spinazie is een perfect recept voor het hele gezin! Een lekkere pasta met een heerlijk romige saus. Ook nog eens mega simpel en heerlijk!

Tip!

Probeer ook eens onze spaghetti!

ingrediënten

Voor 6 personen

600 gram Spinazie

1 pakje Room culinair van Campina

400 gram Volkoren-spelt tagliatelle

Handje Pijnboompitjes

1 Grote ui

4 Volkoren boterhammen

schaaltje Geraspte kaas

2 teentjes Knoflook

Zout en peper

Olijfolie

bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitjes. Snijd de volkoren boterhammen in blokjes van 1 cm.

2. Doe 1 eetlepel olie in de wok of koekenpan en bak de broodjes rondom bruin samen met 1 (uitgeperst) teentje knoflook.

3. Voeg wat peper en zout toe en doe ze in een schaaltje voor op tafel.

4. Snipper de ui en fruit hem in de pan. Kook ondertussen de tagliatelle zoals omschreven op de verpakking.

5. Pers het andere teentje knoflook en voeg deze bij de uien.

6. Was de spinazie en laat deze goed uitlekken. Doe de spinazie plukje voor plukje in de pan en tot het slap is. Probeer het niet te laten koken.

7. Als alles is geslonken voeg dan de room culinair toe en verwarm het even.

8. Serveer de spinazie roomsaus op de tagliatelle samen met wat pijnboompitjes, croutons en kaas. Dat wordt smullen!