

Pasta met verse spinazie (plm 20 minuten)

Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt het zo uitgebreid maken als je wilt. Óf alleen spinazie en pasta, óf je voegt allerlei lekkere ingrediënten toe. Hieronder zie je een paar voorbeelden.

Ingrediënten voor 2 personen:

300 gram verse spinazie

150 gram gedroogde pasta

Optionele ingrediënten, toevoegen naar smaak:

15 gram pijnboompitten

15 gram pinda's

enkele blaadjes verse basilicum

1 uitgeperst/ kleingesneden teentje knoflook

een paar gehalveerde Cherry tomaatjes

2 eetlepels Parmezaanse kaas

een paar tomaatjes op olie, in stukjes gesneden

1 lente uitje in stukjes gesneden



Voorbereidingen:

2 liter water koken (om de pasta in te koken)

Rooster de pijnboompitten en pinda's in ongeveer 10 minuten. Af en toe beetje roeren zodat ze niet zwart worden.

Giet een scheutje olie in een wok en laat de knoflook enkele minuten zachtjes fruiten. De meeste pasta moet ongeveer 6 minuten koken dus die kun je nu in het kokende water doen. Doe ook 1/3 van de spinazie in de wok en schep alles om. Als de spinazie een beetje sinkt doe je de rest van de spinazie er in 2 gedeeltes bij. Niet te lang roerbakken anders blijft er niets over. Overtollig vocht kun je afgieten.

Doe de pasta en spinazie op een bord en voeg de overige ingrediënten toe.

