



Kookweb.be

Pasta met spinazie en roomkaas.

Benodigdheden:

- 200-250 gram pasta - bijv. tagliatelle
- 1 groentenbouillonblokje
- 200 gram gare gehakte uitgelekte spinazie (uit blik)
- 1 gesnipperd sjalotje
- 100 gram roomkaas
- 6 blaadjes verse basilicum (of 1 theelepel gedroogde)
- peper - zout en paprikapoeder
- olijfolie

Bereiding:

Kook de pasta in ruim water met het groentebouillonblokje en een scheutje olie. Bak intussen het gesnipperde sjalotje zachtjes aan en voeg de spinazie en de roomkaas toe. Blijf voortdurend roeren tot de kaas is gesmolten. Voeg evt. wat water toe als de saus te dik is en peper, zout en paprikapoeder naar smaak. Op het laatst de basilicum, fijgewreven of gescheurd, toevoegen. Pasta afgieten en met de saus vermengen, opdienen met een frisse salade.

Aantal personen: 2

Recept rubriek: Pastas