

Pasta met spinazie, boursin en spekjes



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

fusilli

diepvriesspinazie met Boursin

500 gram spekjes

1 rode ui

cherrytomaten of zongedroogde
tomaten

chilivlokken

Parmezaanse kaas

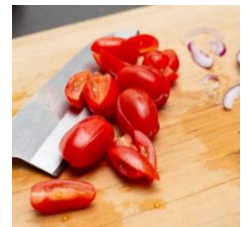
Stap 2 | Pasta koken en spekjes bakken

Vul een pan met kokend water en kook de fusilli volgens aanwijzingen op de verpakking. Neem een ruime koekenpan of hapjespan en bak hierin de spekjes uit. Je hoeft geen boter of olie toe te voegen. Het is belangrijk dat de pan groot genoeg is omdat we later ook de spinazie toe gaan voegen.



Stap 3 | Snijden

Snij de rode ui in halve ringen en voeg deze toe aan de spekjes zodra deze voldoende uitgebakken zijn. Snijd de cherrytomaten in partjes, deze gaan we straks als laatste aan het gerecht toevoegen. Je kunt in plaats van cherry tomaten ook zongedroogde tomaten gebruiken, de smaak hiervan past ook perfect bij dit gerecht!



Stap 4 | Toevoegen en afgieten

Zodra de spekjes voldoende uitgebakken en de rode ui glazig is, kan je de spinazie met boursin toevoegen. Verwarm dit goed, terwijl je af en toe de spinazie omroert. Giet de pasta af zodra deze klaar is. Als het spinaziemengsel warm is, voeg je de pasta toe en meng je het geheel goed. Ook de tomaten meng je nu door de pasta. Als laatste breng je de pasta op smaak met de chilivlokken.



Stap 5 | Garneren & smullen

Verdeel de pasta over de borden en garneer met de Parmezaanse kaas. Nog wat overgebleven tomaten en een kleine draai van de chilivlokken erover en je kunt aan tafel! Wist je dat je deze pasta ook prima koud kunt eten? Dus geen nood als er nog iets overblijft, eet dit de volgende dag gewoon tijdens de lunch!

