



# Pasta met blauwe kaas-champignonsaus

met peer en spekjes



Linguine



Spekblokjes ✨



Champignons ✨



Peer



Kookroom ✨



Danablu ✨



Verse krulpeterselie ✨



Rucola ✨

Totaal voor 2 personen:  
Totaal: 40 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Dit eenvoudig te bereiden recept bewijst dat blauwe kaas niet alleen lekker is op een kaasplank én dat hartig en zoet heel goed samen gaan. In de pastasaus wordt de sterke smaak van de kaas perfect aangevuld door de fruitige, zoete smaak van de peer. Een gouden combinatie als je het ons vraagt.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, kom en hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **pasta met blauwekaas-champignonsaus**.



### 1 LINGUINE KOKEN

Kook ruim water in een pan met deksel voor de linguine. Kook de **linguine**, afgedekt, 8 – 10 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen. Voeg eventueel een kleine beetje olijfolie toe en meng goed door, zodat de **linguine** niet te veel aan elkaar gaat plakken.



### 4 SAUS MAKEN

Voeg de **kookroom** en **Danablu** toe en roer goed door. Laat de saus 8 – 10 minuten inkoken. Voeg de laatste 5 minuten de gebakken **spekblokjes** toe. Breng op smaak met peper en zout.



### 2 SPEKJES BAKKEN

Verhit een hapjespan zonder olie op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in 6 – 7 minuten knapperig. Snijd ondertussen de **champignons** in kwarten. Schil de **peer**, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in kleine blokjes. Haal de **spekjes** uit de pan en bewaar apart. Laat het bakvet in de pan.



### 5 TOPPING MAKEN

Hak ondertussen de **krulpeterselie** grof. Meng in een kom de **rucola** met ½ el witte balsamicoazijn per persoon.



### 3 BAKKEN

Voeg de **champignons** toe aan dezelfde hapjespan en bak deze 4 – 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **peer** toe en bak nog 1 minuut.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **rucola** over de borden en leg de **linguine** hier half op. Verdeel de blauwekaas-champignonsaus en peer over de **linguine** en garneer het gerecht met de **peterselie**.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Linguine (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Spekblokjes (g) *	40	75	100	125	175	200
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Peer (st)	½	1	1½	2	2½	3
Kookroom (ml) 7) *	100	200	300	400	500	600
Danablu (g) 7) *	40	75	100	125	175	200
Verse krulpeterselie (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Witte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
---------------------------	---	---	----	---	----	---

Peper & zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3498 / 836	691 / 165
Vet totaal (g)	48	10
Waarvan verzadigd (g)	27,0	5,3
Koolhydraten (g)	69	14
Waarvan suikers (g)	7,5	1,5
Vezels (g)	5,5	1,1
Eiwit (g)	30	6
Zout (g)	2,5	0,5

## ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 23) Selderij

**TIP:** Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan 70 g linguine, 25 g spekjes en 75 ml kookroom per persoon. Voeg in dit geval 2 el kookvocht van de pasta per persoon toe aan de saus.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh  
HelloFRESH

WEEK 48 | 2019