



WIJNBOX

Masan Rosé
Tomaat, olijven en rosé passen qua smaak goed bij elkaar. Bij de combinatie van de ingrediënten in dit gerecht past een stevige rosé.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be



WEEK 38
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Spaghetti met een spinazie-tomatensaus en olijven

Een klassieker met een twist!

Deze spaghetti is een echte klassieker met een twist. De spinazie-tomatensaus maak je zelf en serveer je over de volkoren spaghetti. Deze garneer je met olijven die je kort bakt met verse oregano, wat zorgt voor een heerlijke geur in de keuken. De olijven in oregano-olie hebben een verrassende smaak. bewaar in de koelkast



20-25 min



supersimpel



eet binnen
3 dagen



vegetarisch



kind-
vriendelijk



Leccino olijven



Verse oregano



Bladspinazie



Parmigiano Reggiano



Rode ui



Spaghetti integrale



Tomatenpassata

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui	½	1	1½	2	2½	3
Leccino olijven (g)	25	50	75	100	125	150
Verse oregano (takjes) 23)	3	4	5	6	7	8
Spaghetti integrale (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Tomatenpassata (ml)	200	400	600	800	1000	1200
Bladspinazie (g) 23)	100	200	300	400	500	600
Parmigiano Reggiano (g) 7)	10	20	30	40	50	60
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1	1½	1½	2
Olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **7)** Melk/lactose
Kan sporen bevatten van **23)** selderij.

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan, hoge kom met staafmixer, koekenpan

Voedingswaarden 643 kcal | 22 g eiwit | 74 g koolhydraten | 26 g vet, waarvan 5 g verzadigd | 13 g vezels



1 Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de spaghetti. Snipper de rode ui. Ris de oreganoblaadjes van de takjes en snijd fijn.



2 Kook de spaghetti, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af, besprenkel met extra vierge olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Laat zonder deksel uitstomen.



3 Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de rode ui 2 minuten op laag vuur. Voeg de tomatenpassata en bladspinazie toe, zet het vuur middelhoog en laat al roerende in 3 - 4 minuten slinken. Voeg de zwarte balsamicoazijn toe en breng op smaak met peper en zout.

4 Schenk de tomatensaus over in een hoge kom en pureer met een staafmixer tot een gladde saus. Schenk de saus terug in de wok of hapjespan en houd warm op laag vuur.



5 Verhit een koekenpan op hoog vuur en bak de olijven, inclusief de olie, samen met de oregano 2 minuten. Voeg eventueel nog extra olijfolie toe om aanbranden te voorkomen.

6 Verdeel de spaghetti over de borden en schep de saus erover. Garneer met de Parmigiano Reggiano, oregano-olijven en eventueel de olie uit de pan naar smaak.

Tip! Houden de kinderen aan tafel niet van olijven? Door deze apart te bakken kun je ze verdelen over de borden van de liefhebbers.