



Caserecce met kipgehakt in roomsaus

Met spinazie en cherrytomaatjes



CABRIZ TINTO

Cabriz Tinto is een elegante wijn met tonen van rode en zwarte bessen, heerlijk bij de cherrytomaatjes. De wijn heeft een lichte houttoets die ook het kipgehakt goed oppakt.



Ui



Knoflookteen



Rode cherrytomaten *



Caserecce



Gekruid kipgehakt *



Paprikapoeder



Kookroom



Spinazie*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Onze slager heeft het kipgehakt al voor je op smaak gebracht met Italiaanse kruiden, waardoor jij dit romige gerecht met spinazie nog sneller op tafel zet. Je gebruikt vandaag caserecce, een pastasoort die oorspronkelijk uit Sicilie komt. De vorm van deze pasta houdt de saus goed vast, wat resulteert in een smaakvolle combinatie bij elke hap.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel en wok of hapjespan.

Laten we beginnen met het koken van de **caserecce met kipgehakt in roomsaus**.



1 VOORBEREIDEN

- Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel.
- Snipper de **ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn.
- Halveer de **cherrytomaten**.
- Kook de **caserecce**, afgedekt, 10 – 12 minuten in de pan. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



3 SPINAZIE TOEVOEGEN

- Scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de pan en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn.
- Breng op smaak met peper en zout.



2 BAKKEN

- Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel.
- Bak het **kipgehakt** in 5 minuten los op middelhoog vuur.
- Voeg halverwege de **ui** en de **knoflook** toe.
- Voeg de **cherrytomaten**, het **paprikapoeder** en de **kookroom** toe en verwarm nog 2 minuten.



4 SERVEREN

- Verdeel de **caserecce** en de **sous** over de borden.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	2	3	4	4
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Caserecce (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Gekruid kipgehakt (g) *	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Kookroom (pakje) 7)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Spinazie (g) 23)	150	300	450	600	750	900
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3159 / 755	419 / 100
Vetten (g)	29	4
Waarvan verzadigd (g)	10,9	1,4
Koolhydraten (g)	80	11
Waarvan suikers (g)	8,7	1,2
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	38	5
Zout (g)	0,4	0,1


ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

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

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 01 | 2018

