



Casarecce met kipgehakt in roomsaus

met spinazie en cherrytomaatjes



Ui



Knoflookteen



Rode cherrytomaten ✨



Casarecce



Italiaans gekruid kipgehakt ✨



Paprikapoeder



Kookroom



Spinazie ✨

Totaal voor 2 personen:
20 min.

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 casarecce, een pastasoort die oorspronkelijk uit Sicilië 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 **casarecce met kipgehakt in roomsaus**.



1 GROENTEN SNIJDEN

- Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel.
- Snipper de **ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn.
- Halveer de **rode cherrytomaten**.



3 BAKKEN

- Voeg daarna de **cherrytomaten**, het **paprikapoeder** en de **kookroom** toe en verwarm 2 minuten.
- Scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de pan en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn. Breng op smaak met zout en peper.



2 PASTA KOKEN

- Kook de **casarecce**, afgedekt, 10 – 12 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.
- Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel.
- Rul het **kipgehakt** 5 minuten op middelhoog vuur.
- Voeg halverwege de **ui** en de **knoflook** toe.



4 SERVEREN

- Verdeel de **casarecce** en de saus 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	5
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Casarecce (g 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Italiaans gekruid kipgehakt (g) *	110	220	330	440	550	660
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Kookroom (ml) 7)	50	100	150	200	250	300
Spinazie (g) *	100	200	300	400	500	600

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3169 / 758	590 / 141
Vetten (g)	30	6
Waarvan verzadigd (g)	10,9	2,0
Koolhydraten (g)	79	15
Waarvan suikers (g)	13,7	2,6
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	38	7
Zout (g)	0,4	0,1

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja

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

