Verse conchiglie met tomatensaus en spekjes

Met spinazie, rozemarijn en geraspte belegen kaas

Knoflookteen

Rode cherrytomaten ❄

Spinazie ❄

Vers basilicum ❄

Spekblokjes ❄

Gedroogde rozemarijn

Passata

Verse conchiglie ❄

Basilicumcrème ❄

Belegen kaas, geraspt ❄

Totaal: 30-35 min.

Caloriefocus

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Komt dit gerecht je bekend voor? We hebben het recept in een nieuws jasje gestopt en deze keer gekozen voor verse conchiglie in plaats van gnocchi. Deze schelpvormige pasta vult zich vanzelf met de tomatensaus, die je vandaag zelf maakt van passata en cherrytomaten. De spekblokjes en geraspte kaas zorgen samen voor een extra smaakvol eindresultaat!

BEGIN GOED

BENODIGDHEDEN
Pan met deksel en **hapjespan**.
Laten we beginnen met het koken van de **verse conchiglie met tomatensaus en spekjes.**

1 GROENTEN SNIJDEN

Pers of snijd de **knoflook** fijn en halveer de **cherrytomaten**. Scheur of snijd de **spinazie** klein. Scheur het **basilicum** in reepjes.

2 SPEKJES BAKKEN

Verhit een hapjespan op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes**, zonder boter of olie, 4 – 6 minuten.

3 SAUS MAKEN

Voeg de **knoflook** en de **rozemarijn** toe aan de **spekblokjes**. Voeg de **passata**, de **cherrytomaten**, de rodewijnazijn en de suiker toe aan de hapjespan en laat, afgedekt, 10 minuten zachtjes koken op middellaag vuur, of tot de saus wat is ingedikt.

4 CONCHIGLIE KOKEN

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel en kook de **verse conchiglie**, afgedekt, 4 – 6 minuten, of tot de **conchiglie** gaar is. Giet af en laat uitstomen. Meng de **conchiglie** met de **basilicumcrème** en schep goed om.

5 SPINAZIE TOEVOEGEN

Voeg de **spinazie** toe aan de saus in de hapjespan en verhit nog 2 minuten, of totdat de **spinazie** is geslonken. Roer er de helft van de **belegen kaas** erdoor en breng op smaak met peper en zout.

6 SERVEREN

Verdeel de **conchiglie** over de borden. Schep er de **tomatensaus** op en bestrooi met de overige **geraspte kaas** en het **verse basilicum**.

1–6 PERSONEN
INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Rode cherrytomaten (g) ❄	60	125	180	250	305	375
Spinazie (g) ❄	50	100	150	200	250	300
Vers basilicum (g) ❄	2½	5	7½	10	12½	15
Spekblokjes (g) ❄	25	50	75	100	125	150
Gedroogde rozemarijn (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Passata (g)	100	200	300	400	500	600
Verse conchiglie (g) 1) 3)❄	125	250	375	500	625	750
Basilicumcrème (kuipje) 7) ❄	½	1	1½	2	2½	3
Belegen kaas, geraspt (g) ❄	12	25	37	50	62	75
Zelf toevoegen						
Rodewijnazijn (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Suiker (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

❄ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2621 / 627	667 / 159
Vet totaal (g)	21	5
Waarvan verzadigd (g)	8,0	2,0
Koolhydraten (g)	80	20
Waarvan suikers (g)	9,2	2,3
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	24	6
Zout (g)	1,7	0,4

ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose

TIP: Let jij op je calorie-inname? Gebruik dan 100 g verse conchiglie per persoon. De overige conchiglie kun je bijvoorbeeld de volgende dag in een soep of salade verwerken.

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).