

Eénpanspasta / One pot pasta



Boodschappenlijst

100 gram gerookt spek	250 gram gedroogde of verse pasta
1 eetlepel olijfolie	100 gram champignons, gesneden
1 teentje knoflook, geplet	100 gram pruimtomaatjes, gehalveerd
1 sjalotje	100 gram jonge spinazieblaadjes
¼ thl. gedroogde chilivlokken (optioneel)	50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
900 ml groentebouillon, van 1 blokje	vers gemalen zwarte peper

Zo maak je één pan's pasta

Bak het spek +/- 2 minuten op middelhoog vuur, in het eigen vet.

Neem het uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Voeg de olie, knoflook, ui en optioneel chili aan de pan toe,

Bak een paar seconden onder voortdurend roeren.

Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook.

Voeg de pasta toe, roer goed door en laat het 10 min. (droge pasta) sudderen,

Verse pasta hoeft maar 4 minuten te koken, blijf bij beide af en toe roeren.

Voeg de champignons, tomaten en spinazie toe als de pasta gaar is.

Er moet nu nog voldoende vloeistof in de pan zitten.

Bak 4-5 minuten, tot tomaten en champignons zacht zijn.

Bijna al het vocht is nu opgenomen, roer dan de Parmezaanse kaas erdoor.

Breng de één pan's pasta op smaak met zwarte peper, serveer gelijk

Eénpanspasta / One pot pasta



Shopping list

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 tablespoons olive oil | 250g dried or fresh pasta |
| 4 rashers smoked back bacon | 100g cherry tomatoes, halved |
| 1 garlic clove, crushed | 100g mushrooms, cut |
| 1 shallot | 100g baby spinach leaves |
| ¼ teaspoon dried chili flakes (optional) | 50g Parmesan, finely grated |
| 900ml vegetable stock, 1 stock cube | freshly ground black pepper |

How to make one pot pasta

Fry the sliced bacon over medium heat for 2 minutes in it's own fat. Until lightly browned, remove from the pot and drain on kitchen paper.

Add oil, garlic, shallot and optional chilli to the pot and cook for a few seconds. Keep stirring.

Add the stock and bring to the boil then add the pasta and stir well. Simmer for 4 minutes (dried pasta 10 minutes), stirring occasionally.

When the pasta is tender, but there is still plenty of liquid in the pan, add the tomatoes, mushrooms and spinach leaves.

Cook for 4-5 minutes, or until the tomatoes are soft, but holding their shape. Nearly all the liquid should be absorbed by now then stir in the Parmesan.

Season the one pot pasta with black pepper and serve immediately

Eénpanspasta / One pot pasta