

Romige spaghetti met vijgendressing

en blauwe kaas

Pasta met een fruitdressing, dat klinkt eigenaardig. Maar de combinatie van zoet en hartig zal je wel echt verrassen. De fijne smaak van Bastiaansen blauwe kaas is afkomstig uit het Brabantse Molenschot. Het is een romige Goudse kaas met een subtiele maar aanwezige blauwschimmel, perfect in balans voor deze unieke pasta-ervaring.

20 min | 793 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Volkoren spaghetti	g	100	200	300	400
Rode ui	st	1	2	3	4
Trostomaten	g	200	400	600	800
Verse oregano	st	0.25	0.5	1	1
Vruchtenspread vijgen	g	15	30	45	60
Hollandse blauwe kaas	g	50	75	100	150
Zure room	ml	50	100	125	200
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de spaghetti in 7 minuten al dente. Spoel daarna onmiddellijk onder de koude kraan om het gaarproces te stoppen. Bewaar een kopje kookvocht. Doe er een scheutje olijfolie bij om te voorkomen dat de pasta gaat kleven.
2. Pel en snipper intussen de ui. Was de tomaat en snijd klein. Verhit olie in een ruime bakpan en bak de ui goudbruin in 2-3 minuten. Voeg de tomaten toe en bak 4-5 minuten op een hoog vuur. Breng op smaak met wat kookvocht, peper, zout en de helft van de oregano en schep dan door de spaghetti.
3. Klop de vijgenspread los met wat olijfolie en kookvocht.
4. Snijd de blauwe kaas in blokjes (of verkruimel). Meng de zure room en de blauwe kaas ook door de spaghetti. Serveer met de vijgendressing en de overgebleven oregano.

Tip: Voeg een vleugje gemalen zwarte peper toe of bestrooi met gehakte walnoten voor extra textuur.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief