



Spaghetti met prei-roomsaus

en kaaskletskoppen

Vandaag een makkelijk pastagerecht met een gouden combinatie: pasta, prei, crème fraîche en krokante kaaskletskoppen. Een kletskop is van oorsprong een heel hard, uiterst dun en bijzonder knapperig koekje. We maken een hartige kletskop van kaas uit de oven. Leuk om je maaltijd mee te decoreren en ook nog eens superlekker!

25 min | 818 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
Geraspte kaas	<i>g</i>	50	75	100	150
Volkoren spaghetti	<i>g</i>	100	200	300	400
Ui	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Prei	<i>st</i>	1	3	5	6
Crème fraîche	<i>ml</i>	40	80	120	160
Pijnboompitjes	<i>g</i>	15	25	40	50

zelf toevoegen:

Tijm of Italiaanse kruiden	<i>tl</i>	1	2	3	4
Olie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
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. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleeft een bakplaat met bakpapier. Wacht tot de oven goed heet is.
2. Meng de helft van de kaas met tijm en vorm kleine kaashoopjes op de bakplaat (met circa 2 cm tussenruimte). Bak de kaaskletskoppen 8-10 minuten in de voorverwarmde oven. De kaas gaat eerst smelten, vervolgens bubbelen en tenslotte lichtbruin kleuren. Let op dat de kletskoppen niet verbranden, want dan worden ze bitter. Laat ze daarna afkoelen zodat ze krokant worden.
3. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook voor de volkoren spaghetti. Kook in 10 minuten beetgaar, giet daarna het water af en vang wat kookvocht op.
4. Pel de ui en snijd ui klein. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd in ringen. Verwarm olie in een bakpan en fruit de ui 2 minuten. Voeg de prei toe en bak even mee op hoog vuur. Temper het vuur en bak nog 5 minuten. Roer dan de crème fraîche, de overgebleven kaas en een scheutje pasta kookvocht erdoor en laat afgedekt stoven. Breng op smaak met zout en peper. Roer de spaghetti door de prei-roomsaus zodat de saus door de pasta zit (of serveer de spaghetti en prei-roomsaus apart).
5. Rooster de pijnboompitjes in een droge bakpan lichtbruin. Verdeel de spaghetti over de borden. Strooi de pijnboompitjes erover en werk het gerecht af met de kaaskletskoppen.

Tip: Je kunt kaaskletskoppen ook in de pan bakken.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

