



240 gram
groenten per
portie *

Spaghetti salade met ansjovis, roodlof en citroen-honing dressing

Pasta salades zijn heel populair als het weer wat warmer wordt. Dit gerecht kun je makkelijk van te voren kunt klaarmaken. Deze pasta salade maken we onder anderen met roodlof. Roodlof heeft een iets bitterdere en pittigere smaak dan witlof, heerlijk in deze salade. De prachtige kleur knalt ook van het bord! Eens wat anders dan je standaard pasta salade.

25 min | 688 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
Sjalot	st	1	1	1	2
Roodlof	g	100	200	300	400
Cherry tomaten	g	100	200	300	400
Honing stick	st	0.25	0.5	1	1
Citroen	st	0.25	0.5	1	1
Baby spinazie	g	50	100	150	200
Ansjovis in olijfolie	g	20	40	45	60
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1.5	3	4.5	6
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 al dente in 8 minuten. Giet het water af en laat even uitdampen. Doe de spaghetti terug in de pan, breng op smaak met peper en olijfolie extra vierge en roer goed door.
2. Pel de sjalot en snijd in ringen. Snijd de roodlof in partjes. Halveer de tomaatjes. Verhit olie in een bakpan en bak de roodlof en sjalot 8-10 minuten. Voeg halverwege de cherry tomaten toe tot ze een beetje rimpelig worden. Maak een dressing van honing, citroensap en olijfolie en druppel deze over de groente heen. Breng op smaak met zout en peper.
3. Was intussen de spinazie en laat goed uitlekken. Snijd de ansjovis klein.
4. Meng de spaghetti met de gebakken groenten, spinazie en ansjovis. Breng verder op smaak met zout, peper en eventueel een scheut olijfolie extra vierge.

Tip: Als je de ansjovis mee bakt, dan smelt deze een beetje en gaat de smaak in de groenten zitten.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

