



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 | 815 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	g	40	75	100	150
Tijm	tl	1	2	3	4
Volkoren spaghetti	g	100	200	300	400
Prei	st	1.5	3	4	6
Crème fraîche	ml	35	65	100	125
Pijnboompitjes	g	15	25	40	50
zelf toevoegen:					
Olie	el	1	1	2	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 bekleed een bakplaat met bakpapier.
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. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd in ringen. Verwarm olie in een bakpan en bak de prei heel even aan op een hoog vuur. Temper het vuur en bak nog 4-5 minuten. Roer dan de crème fraîche, de overgebleven kaas en een scheutje kookvocht erdoor en laat afgedekt stoven. Breng op smaak met zout en peper.
5. Rooster de pijnboompitjes in een droge bakpan lichtbruin. Verdeel de spaghetti over de borden en schep een flinke lepel prei-roomsaus erop. Strooi de pijnboompitjes erover en werk af met de kaaskletskoppen.

Tip: Je kunt kaaskletskoppen ook met andere kruiden op smaak brengen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

