



Casarecce met kipgehakt in romige saus

Met spinazie en cherrytomaatjes



Ui



Knoflookteen



Rode cherrytomaten *



Casarecce



Italiaans gekruid kipgehakt *



Paprikapoeder



Kookroom *



Spinazie*

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Eet binnen 3 dagen

Voor dit heerlijk romige gerecht met spinazie gebruik je casarecce, een pastasoort die oorspronkelijk uit Sicilië komt. De vorm van deze pasta houdt de saus goed vast, wat zorgt voor een smaakvolle combinatie bij elke hap.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Pan met deksel en wok of hapjespan.
Laten we beginnen met het koken van de **casarecce met kipgehakt in romige saus**.



1 VOORBEREIDEN

- Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel.
- Snipper de **ui** en pers de **knoflook** of snijd fijn.
- Halveer de **rode cherrytomaten**.
- Kook de **casarecce**, afgedekt, in 10 - 12 minuten beetgaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



3 SPINAZIE TOEVOEGEN

- Scheur de **spinazie**, eventueel in delen, klein boven de pan en roerbak tot de blaadjes geslonken zijn.
- Breng op smaak met peper en zout.



2 BAKKEN

- Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel.
- Rul het **kipgehakt** 5 minuten op middelhoog vuur.
- Voeg halverwege de **ui** en de **knoflook** toe.
- Voeg de **cherrytomaten**, het **paprikapoeder** en de **kookroom** toe en verwarm het geheel 2 minuten.



4 SERVEREN

- Verdeel de **casarecce** over de borden en schep de **sous** erover.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	2	3	4	4
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Casarecce (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Italiaans gekruid kipgehakt (g) *	100	200	300	400	500	600
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Kookroom (ml) 7) *	50	100	150	200	250	300
Spinazie (g) 23) *	100	200	300	400	500	600

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3102 / 742	588 / 141
Vetten (g)	29	5
Waarvan verzadigd (g)	10,6	2,0
Koolhydraten (g)	78	15
Waarvan suikers (g)	14,6	2,7
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	36	7
Zout (g)	0,4	0,1

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk (inclusief lactose)
Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).