

== Romige eenpanspasta met spinazie == en erwtjes

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

500 g pipe rigate of andere korte pasta	200 g pancetta in reepjes
200 g verse spinazie	200 g erwtjes (vers of diepvries, ontdooid)
1,2 l kippenbouillon	200 ml room
60 g parmezaan, geraspt	handvol basilicum
4 el olijfolie	versgemalen peper
zout	

== Zo maak je het ==

1. Verhit de olijfolie in een ruime (gietijzeren) pan en bak er de pancetta in. Schenk de bouillon erbij, roer de korte pasta erdoorheen en breng het geheel aan de kook. Kook de pasta ongeveer 8 minuten, totdat die nog net niet helemaal gaar is.
2. Voeg de erwtjes toe en laat ze ongeveer 2 minuten meekoken. Voeg dan de spinazie in porties toe en laat hem meekoken, totdat de spinazie helemaal geslonken is.
3. Roer de blaadjes basilicum erdoorheen. Voeg dan de room en de parmezaan toe en meng alles nog eens goed door elkaar. Breng de pasta op smaak met vers gemalen zwarte peper en eventueel wat zout.
4. Serveer onmiddellijk en laat het smaken!

Tip

Gebruik kippenbouillon die niet te zout is. Indien nodig kan je op het einde van de bereiding nog wat zout toevoegen.