Diner

PASTA MET SPINAZIE EN BRAADWORST

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 170 gr pasta
- 250 gr verse braadworst
- 2 tenen knoflook
- 400 gr verse spinazie, gewassen
- 400 gr tomatenblokjes met basilicum
- 1 tl gehaktkruiden
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd het vel van de worst in en trek deze eraf.
2. Snipper de knoflook en snijd de spinazie grof.
3. Kook ondertussen de pasta al dente. Zie de verpakking hoe lang de pasta precies moet koken.
4. Verhit wat olie in een pan en fruit vervolgens de knoflook.
5. Voeg dan het vlees toe en bak deze rul, door het met een spatel klein te maken.
6. Strooi de gehaktkruiden over het gehakt.
7. Voeg dan de spinazie in delen toe aan de pan en bak tot het grotendeels geslonken is.
8. Voeg de tomatenblokjes toe en roer alles goed door.
9. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nog wat gehaktkruiden.
10. Voeg de gekookte pasta toe aan de saus en roer nogmaals goed door.