



Farfalle met spekjes, kappertjes en mozzarella

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g farfalle
-  125 g gerookte spekblokjes
-  ½ teentje knoflook (geperst)
-  ½ blik gepelde tomaat
-  1 el kappertjes
-  300 gr spinazie (panklaar)
-  125 g mozzarella
-  25 gram Parmezaanse kaas (geraspt) (optioneel)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta beetgaar.
2. Verhit een koekenpan en bak hierin de spekblokjes in circa 4 minuten goudbruin en knapperig.
3. Voeg de knoflook toe en bak 1 minuut mee.
4. Voeg de tomaten en kappertjes toe en laat 5 minuten pruttelen.
5. Laat de spinazie handje voor handje slinken in de pan en warm nog even door.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Serveer de pasta met de saus en scheur de mozzarella eroverheen.
8. Bestrooi naar smaak met de Parmezaanse kaas.

BRON: boodschappen.nl

