

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Tagliatelle met brie uit de oven

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g brie
-  150 g tagliatelle
-  150 g vegetarische spekreepjes
-  200 g spinazie
-  1 hand verse bladpeterselie

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de brie half door en leg beide delen van de kaas in een ovenschaal.
3. Besprenkel met olijfolie en een snuf peper en zout en bak 20 minuten in de oven.
4. Bereid ondertussen de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Bewaar een scheutje van het kookvocht.
6. Verhit een droge koekenpan en bak hierin de spekreepjes in zo'n 3 minuten krokant.
7. Snijd de spinazie grof en voeg deze toe aan de spekreepjes.
8. Roer goed door en verwarm nog zo'n 3 minuten, totdat de spinazie geslonken is.
9. Schep de brie samen met de spekjes, spinazie en het achtergehouden kookvocht door de tagliatelle.
10. Breng op smaak met een snuf peper en zout.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Verdeel de pasta over twee borden en maak het af met de peterselie.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

