



varkenshaasje & iglo bladspinazie met mozzarella

Door Soubry kidspasta of tagliatelle, spinazieroomsaus & kaas, een recept uit Het Nieuwsblad op 17.7, kwam ik op het idee om varkenshaasje & iglo (blad)spinazie met Campana mozzarella, op te dienen met verse ravioli, Bufala & pecorino (van 3 tot 9/12 in aanbieding bij Delhaize.)

#### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 2 x 450 g diepgevroren spinazie
- satékruiden
- 600 g varkenshaasje of varkenssmeden of sautee
- boter

#### **Werkwijze**

**Breng water aan de kook voor de pasta!**



#### **Spinazie**

Verwarm de spinazie 6' op 550 watt & 6 minuten op 750 watt in de microgolf.  
Voeg 1/2 koffielepel zout en 10 draaien van de pepermolen toe.

3 Snijd het varkenshaasje in plakken.

4 verwarm 4 spl olijfolie in een kleeftan.

Bak de sneetjes varkenshaasje af. Bestrooi met satekruiden. Roer goed om. Laat ze gaar worden.



Kook de pasta

