




**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



## INGREDIËNTEN

300 gr spaghetti  
400 gr gesneden en gewassen  
boerenkool  
40 gr boter  
1 rode ui  
2 teentjes knoflook  
1 rode peper  
125 gr zachte blauwe kaas  
200 ml (kook)room  
50 gram pijnboompitten

## PASTA MET BOERENKOOL

 **Lunch of hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **30 minuten**

1. Snijd de rode ui in blokjes en hak de knoflook en rode peper fijn.
2. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar en giet af.
3. Smelt in een hapjespan de boter en voeg de ui, knoflook, rode peper en boerenkool toe. Laat rustig smoren tot de ui glazig is.
4. Giet de room bij de groenten, breng aan de kook en draai dan het vuur laag. Roer de blauwe kaas er doorheen en laat de room even inkoken.
5. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan goudbruin.
6. Meng de spaghetti door de groenten, voeg een beetje van het kookvocht toe en maak op smaak met peper en zout.
7. Serveer warm met de pijnboompitten er bovenop