

Ingrediënten

kaasburgers varken (beenhouwerij)	4
erwten (diepvries)	200 g
verse spinazie	400 g
uien	1
Griekse pasta (risoni)	400 g
passata (gezeefde tomaten)	500 g
olijfolie	3 eetl.
nootmuskaat	0.5 eetl.
peper en zout	



Recept

- 1 Verhit 1 eetl. olijfolie in een kookpot en bak de ui glazig. Meng er de Griekse pasta en de passata onder. Overgiet met 5 dl water en laat 10 min. sudderen.
- 2 Verhit intussen 2 eetl. olijfolie in een pan en bak de kaasburgers 5 min. aan elke kant.
- 3 Voeg de spinazie en de diepgevroren erwten toe aan de pasta. Laat sudderen tot de spinazie geslonken is. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Bron



M1494

Colruyt - Reclamefolder - 19/10 tem 31/10/2022, Pagina 17

<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/recept/kaasburger-met-griekse-pasta-en-spinazi>

Info Martine Lycke

25/10/2022

1 ui aanfruiten in olijfolie

- + 200 g risoni = orzo = vogeltongen
 - + 500 g passata (Everyday, niet meer te nemen, beter Tomato Fritto)
 - + 500 ml water
 - + ook toegevoegd: peterselie, gember, paprikapoeder, venkelzaadjes
- 10 min zonder deksel laten pruttelen, wel roeren !

- + spinazie (diepvriesrestje)
 - + erwtjes (diepvries Lidl)
- Tot warm

Burgers bakken in een afzonderlijke pan

Weinig smaak zonder bijkomende kruiden, afhankelijk van de passata die je gebruikt waarschijnlijk ook.

Deze passata (Everyday Colruyt) heeft totaal geen smaak, niet voor herhaling hier.

Fotos

