

# Recept!

## Spinazie met tagliatelle en tomatengehaktsaus

### Ingrediënten

Spinazie a la crème 2 pakjes  
300 gram tagliatelle  
500 gram half om half gehakt  
6 eetlepels tomatenpuree  
12 plakjes ontbijtspek  
20 tomaatjes

### Bereiding

Gooi de diepvries spinazie in een steelpannetje.

Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking. Bak de plakjes ontbijtspek om en om in een koekenpan tot ze knapperig zijn. Leg op keukenpapier om uit te lekken.

Snij ondertussen de tomaatjes door de helft en nog eens door de helft.

In dezelfde koekenpan als waar je de ontbijtspek in hebt gebakken, rul je het gehakt tot deze gaar is. Voeg de tomatenpuree toe en meng goed totdat alle gehakt ruim onder de tomatenpuree zit. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de gesneden tomaatjes aan het gehaktmengsel toe. Leg de gebakken plakjes ontbijtspek op elkaar en snij grof in stukjes. Voeg toe aan het mengsel.

Maak de borden op: Schep het gehaktmengsel op een bord. Maak een kuil in het midden zodat het gehaktmengsel rond de rand van het bord ligt. Schep de spinazie nu in het midden. Top af met pasta bovenop de spinazie.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: favoriet recept van klant Ninon  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel