

Ingrediënten voor 4 personen

Pasta (welke je wilt) -  
hoeveelheid afh van eters Zak  
gewassen spinazie (supermarkt)  
2 grotere of 4 kleinere tomaten  
Knoflook (naar smaak) Wat zout  
en peper Naar keuze: spekjes of  
blokjes ham, of niets Olijfolie  
Parmezaanse kaas

**Tijd:** 0-10 min.  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pasta met spinazie en tomaat

Heel erg gemakkelijk. Een goede manier om mijn kinderen aan de spinazie te krijgen! En ik gebruik altijd wat overgebleven tomaten die niet vers genoeg meer zijn voor in de salade.

### Hulpmiddelen

Een wok en een pan om de pasta te koken

### Vorbereiding

Pan met kokend water opzetten & de tomaten in blokjes snijden

### Bereidingswijze

Doe de pasta met wat zout (ze zeggen zo zout als de zee) in het kokende water doen. Zet de wok op het vuur. 5 min voordat de pasta gaar is begin je aan het volgende: in de wok wat olijfolie doen en hierin de knoflook bakken (niet de olie te heet laten worden anders bakt t aan). Als deze zachtjes bakt en je begint m te ruiken, de eventuele spekjes of blokjes ham erbij gooien. Nu kan het vuur wat hoger. Als deze enigszins bruin zijn, de tomaten erbij doen. Als het goed is is alles nu goed op temperatuur en bakt het aardig. Als de tomaten lekker pruttelen gooi je de spinazie erbij. Deze zal snel slinken, na 1 of 2 min zal alles al klaar zijn! Pasta afgieten, erbij gooien, alles door elkaar roeren, op smaak brengen met peper en zout en klaar ben je. Eet smakelijk.

### Serveertips

Dek de tafel voordat je gaat koken, zo snel gaat deze... lekker met geraspte parmezaanse kaas. De chiquere variant is met Italiaanse spinazie, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitjes, nog lekkerder!

