

Gevulde pasta met doperwtenroomsaus

Gevulde pasta met doperwtenroomsaus, een supersimpel snel gerecht (dus geen excuus meer om naar de frietzaak te rijden omdat je geen tijd hebt :)) Verse gevulde pasta vindt je in het koelvak van de supermarkt. Koken gaat ontzettend snel (en als je vooraf je water kookt in de waterkoker gaat het nog sneller). Samen met een paar andere ingrediënten zet je in een mum van tijd een lekkere maaltijd op tafel. **Bijkomend voordeel**: de roomsaus maak ik van ricotta, dit is feitelijke verse kaas (vind je in het koelvak, vaak in de buurt van de mascarpone). Ricotta is een magere kaassoort (enigszins vergelijkbaar met cottage cheese) en dus heel geschikt om toch een roomsaus te maken zonder al teveel kcal.

Voor: 2 personen

Bereidingstijd: 10-15 minuten

Ingrediënten

- 250 gram verse gevulde pasta (bijv. tortellini of cappelini)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 100 gram ricotta
- 125 gram hamblokjes
- 250 gr diepvries doperwten
- peper/zout
- 4 eetlepels geraspte (parmezaanse) kaas

Bereiding gevulde pasta met doperwtenroomsaus

Zet een grote pan met water op het vuur voor de pasta.

Verwarm de hamblokjes in een droge koekenpan, doe hierbij de tomatenpuree en laat dit op zacht vuur even doorbakken (dit is nodig om de tomatenpuree te ontzuren).

Voeg de ricotta en doperwten toe en laat dit op laag vuur ongeveer 3-4 minuten inkoken

Maak het op smaak met wat peper en zout (wees voorzichtig met de hoeveelheid zout want de kaas is ook al zout).

Als het water kookt, voeg de pasta toe (verse pasta is meestal binnen 2-3 minuten klaar, dus zorg dat je de saus ondertussen al klaar hebt).

Als de pasta al dente is, afgieten en vermengen met de saus.

Verdeel dit over 2 borden en strooi er wat kaas over.



Serveer je gevulde pasta met doperwtenroomsaus met een lekkere groene salade voor de extra groenten.