



Orecchiette (con spinaci e mandorle) met spinazie en amandelen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram spinazie (gewassen en gedroogd)
400 gram orecchiete
olijfolie
1 spaans pepertje (fijngesneden)
3 blaadjes salie
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 handvol amandelschilfers (kort geroosterd)
1 sinaasappel (geraspte schil)
100 gram pecorino's (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng 3 liter water aan de kook met een eetlepel zout. Dompel hier de spinazie in onder en laat 1 minuut koken. Schep de spinazie uit de kookpot en laat goed uitlekken in een vergiet. Overgiet met koud water en knijp al het vocht eruit.
- 2.** Kook nu de orecchiette in hetzelfde water.
- 3.** Verhit intussen een flinke scheut olijfolie in een grote braadpan en roerbak hierin het Spaans pepertje, de salie en de knoflook tot die lichtjes begint te kleuren. Voeg de spinazie toe en breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Giet de orecchiette af en meng met de spinazie. Werk af met amandelschilfers, sinaasappelschil en pecorino.