

Groene pasta

Klaar in 15 min.

Voor 2 personen heb je ongeveer nodig:

250 gram mager rundergehakt
1 ui
150 gram gesneden snijbonen (restje gekookt van vorige dag)
150 gram spinazie (diepvries, ca. 12 deelblokjes)
1 blikje doperwten 140 gram
1 potje carbonara saus ca. 260 gram
100 gram pasta
Geraspte kaas



Bereiding:

Wanneer je geen restje gekookte snijbonen hebt kun je verse snijbonen ca. 8 min. voorkoken.
Snijd de ui in stukjes en doe dat in de hapjespan met het gehakt erbij. Gehakt los maken en bruin bakken. Extra vet is niet nodig.
Enkele deelblokjes spinazie in de magnetron ontdooien (6 min. 650 watt).
Ondertussen pasta koken.
De snijbonen en de spinazie kunnen bij het gehakt als dat goed gaar is.
Doe de inhoud van het potje carbonara saus erbij plus de doperwten.
Tot slot de pasta toevoegen in de pan.
Op het bord kun je er geraspte kaas over strooien.