

# Maccheroncini met spinazie roomsaus



## Ingrediënten:

- 500 gram gehakt
- 2 bakjes Maccheroncini ( 500 gram)
- 4 dl Room
- 2 dl witte wijn
- 1 bakje kruiden roomkaas
- 1 ons mager gerookt spek (plakken)
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 1 zak gewassen spinazie
- 1 handje rucola
- olijf olie
- zout
- versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

Doe de witte wijn in de wok en laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat het geheel op een laag vuur 5 minuten zachtjes koken.

Voeg de spinazie toe en kook deze 3 minuten mee.

Voeg de kruiden roomkaas erbij en laat nog 2 minuten meekoken.

Eventueel zout en peper naar smaak toevoegen.

Kook de Maccheroncini in een pan met ruim kokend water met wat zout in 4-5 minuten beetgaar.

Verwarm de andere wok (of koekenpan) en bak hierin de pijnboompitten goud bruin. Leg de pijnboompitten op een bord.

Verwarm de wok en bak hierin de spekreepjes gedeeltelijk uit. Leg de spekjes op een bord.

Verwarm de wok met de olijfolie en bak het gehakt hierin rul.

Doe het rul gebakken gehakt bij de saus en roer dit even door.

Giet de Maccheroncini af

Schep de Maccheroncini in een diep bord, schep de saus erover en garneer met de rucola, pijnboompitten en uitgebakken spekjes.