

Spaghetti met roodlof & een salade van spinazie en rucola



Dit is een heerlijke maaltijd en niet ingewikkeld. Natuurlijk kun je er ook voor kiezen om een andere salade bij de spaghetti te serveren (maar deze is wel érg lekker)

Ingredienten:

Voor de spaghetti

500 gram spaghetti
zout en peper
2 teentjes knoflook, in dunne schijfjes of geperst
400 gram roodlof
3 eetlepels olijfolie
3 eetlepels rode port
4 eetlepels grof geraspte of geschaafde Parmezaanse kaas of oude schapenkaas en nog wat kaas voor erover

Voor de salade

1 theelepel grove mosterd
2 eetlepels witte balsamico-zijn of 2 eetlepels appel- of sherryazijn
4 eetlepels olijfolie
1 sjalot
2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
zout en peper
2 eetlepels geroosterde zonnebloempitten
75 gram rucola
75 gram jonge spinazieblaadjes
1 bakje tuinkers

Kook de spaghetti in ruim kokend water met zout beetgaar. Giet af en bewaar ongeveer 2 dl kookvocht. Was de roodlof en snijd in reepjes. Verhit de olie en bak de knoflook en roodlof even goed aan. Blus met de rode port en breng op smaak met zout en peper.

Doe de spaghetti met het achtergehouden kookvocht terug in de pan, warm snel even goed door en meng de kaas en het roodlofmengsel erdoor. Strooi er op het bord nog wat extra kaas over.

De salade: klop een dressing van de mosterd, azijn en olie. Voeg de sjalot, bieslook, zout en peper naar smaak toe. Was de rucola en spinazie en droog ze. Knip de tuinkers van de bodem.

Verdeel de slasoorten en de tuinkers met de zonnebloempitten over een schaal of 4 bordjes.

Serveer direct.