



COURGETTE SPAGHETTI MET SALSICCIA AL FINOCCHIO

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië / Nederland

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 20 minuten

Ingrediënten:

- **2 venkelworstjes a 150 gram**
- **3 el olijfolie**
- **1 ui, gesnipperd**
- **2 tenen knoflook, in kleine stukjes gesneden**
- **300 gram courgette spaghetti**
- **300 gram verse spinazie**
- **100 ml kookroom**
- **2 el Boursin Cuisine**
- **8 zongedroogde tomaatjes op olie, in reepjes**
- **100 gram buffel mozzarella, in stukjes**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**
- **1 takje basilicum**

Bereiding:

- Vul een waterkoker (of pan) met water en breng het water aan de kook. Dit gebruik je straks om over de courgette spaghetti te gieten.
- Verwarm 2 el olijfolie in een koekenpan en bak de venkelworstje in 10 - 15 minuten bruin en gaar.
- Verhit ondertussen in een wok (of hapjespan) 1 eetlepel olijfolie en bak de ui in 5 minuten glazig. Voeg dan de knoflook toe en laat nog 1 minuten mee fruiten.
- Voeg de spinazie toe en roerbak tot deze geslonken is.
- Roer de kookroom, Boursin Cuisine en de zongedroogde tomatenreepjes door het spinaziemengsel en houd warm op een laag pitje.
- Snij als de worstjes klaar zijn deze in kleine stukken en roer dit door het spinaziemengsel
- Doe de courgette spaghetti in een vergiet en giet het kokende water erover. Let het even goed uitlekken
- Verdeel de courgette spaghetti over 2 borden. Schep de spinazie met de worstjes er naast. Breng op smaak met zout en peper en verdeel de mozzarella over het geheel.
- Garneer met een paar blaadjes basilicum.

Buon appetito!

05-08-2025