

Elke maand dagen we een lezer met passie voor koken uit om een gerecht te maken met Spar producten. Deze maand: Evelien.



Evelien: "Ik ben een dik jaar geleden met mijn blog begonnen. 90 mensen volgen mijn blog via Wordpress of ontvangen een e-mail. Op Facebook heb ik bijna 1.400 volgers en op Instagram bijna 600. Via de blog combineer ik een aantal van mijn passies: koken, schrijven en fotograferen. Het stimuleert mij ook om gevarieerder te koken. Ik probeer minstens één keer per week een nieuw recept klaar te maken. Ik vind het super om in kookboeken of kookmagazines te snuisteren. Mijn grote droom is om ooit zelf een kookboek uit te brengen."

"Pascale Naessens heeft mijn recept gedeeld."

"Ik probeer twee keer per maand iets te posten. Dat is niet zo vaak, maar ik verkies kwaliteit boven kwantiteit. Ik schrijf bij elk recept een uitgebreid verhaal, over mezelf, mijn passie voor koken en eten, mijn gezinsleven, ... Ik schat dat ik ongeveer 8 à 10 uur werk stop in een blogbericht. Ik post meestal lekkere, makkelijke en gezonde gerechten. Al mag er ook eens gezondigd worden! Het zijn gerechten die ik voor mijn gezin klaarmaak, met verse ingrediënten en groenten in de hoofdrol. Ik kook op het gevoel en op smaak. Ik kan ook zelden een recept volgen; ik doe er altijd mijn ding mee. Mijn gerecht 'Creatief met ratatouille' werd veruit het meest bekeken, omdat Pascale Naessens het had gedeeld op haar Facebookpagina."

Winkelt bij Spar voor ...
het ruime aanbod in de groente- en fruitafdeling. Bovendien is de Spar van Wetteren verzorgd en het personeel vriendelijk. Mijn kindjes en ik vinden het ook wel leuk dat we proevertjes krijgen in de winkel.



"Deze pasta maakte mijn vriend toen we net samen waren."

EVELIEN VAN GOODFOODGOODPEOPLEGOODTIMES.COM

Pasta met groenten, mascarpone en pancetta

4 personen • 45 min

2 grote wortelen	verse tijm
1 courgette	500 g pasta
1 bakje champignons (250 g)	250 g mascarpone
1 grote sjalot	100 g pancetta
1 teentje look	Parmezaanse kaas

1. Snipper de sjalot en de look fijn en snij de groenten in kleine blokjes.
2. Stoof de sjalot en de look glazig in wat olijfolie. Voeg de overige groenten toe. Kruid met tijm, peper en zout. Stoof de groenten even aan.
3. Voeg een klein scheutje water en een half bouillonblokje toe. Doe het deksel op de pot en laat de groenten op een zacht vuur verder garen.
4. Als de groenten beetbaar zijn, voeg de mascarpone toe en roer om. Proef en kruid naar smaak bij met peper, zout en tijm.
5. Leg de pancetta 5 min op een rooster in de voorverwarmde oven op 180°C tot hij krokant gebakken is. Laat afkoelen.
6. Kook de pasta al dente.
7. Serveer de pasta met de saus, verkruimelde pancetta en geraspte Parmezaanse kaas.