



Orecchiette 'bagna càuda'

met geroosterde bloemkool en tomaat



20-30min



2 personen

Bagna wat? Bagna càuda! Deze bijzondere naam hoor je vast niet vaak voorbij komen, maar deze saus is een grote favoriet in de Italiaanse streek Piemonte. Het belangrijkste ingrediënt is de zilte ansjovis. Door dit visje op een lage temperatuur te laten sudderen, lost het vlees ervan op en krijgt jouw pasta met geroosterde bloemkool en sappige kersentomaatjes een ware umami-boost. Salute!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 1
- 4
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- koekenpan
- kookpan met deksel
- oven
- vergiet
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 818kcal, vet 24.5g, koolhydraten 108.7g, eiwit 35.3g



1. Bloemkool voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng een grote kookpan met gezouten water voor de **pasta** aan de kook. Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool** en verdeel de **roosjes** over een bakplaat met bakpapier. Meng de **roosjes** met 1-2el olijfolie, peper en zout en bak ze in 20-25min gaar en goudbruin in de oven.



4. Saus maken

Halveer intussen de **cherrytomaten**. Verhit 1el boter en 1-2el olie in de eerder gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ansjovisolie**, **knoflookplakjes**, een **mespunt chilivlokken**, de **ansjovis** en **cherrytomaten** toe en bak 3-5min totdat de **ansjovis** begint op te lossen en het vel van de **tomaatjes** openbarst. Houd de **sous** warm.



2. Panko roosteren

Vang intussen de **olie** van de **ansjovis** op en houd apart. Hak de **ansjovis** fijn. Pel de **knoflook**, snijd **1 teen** in dunne plakjes en hak de **2e teen** fijn. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **fijnggehakte knoflook** met de **panko** in 2-3min goudbruin en doe het **pankomengsel** dan in een kom.



5. Kaas raspen

Rasp ondertussen de **kaas** fijn. Pluk de **munt-** en **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Doe de steeltjes weg.



3. Pasta koken

Voeg **2/3 van de orecchiette** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 10-11min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Laat de **pasta** uitlekken en zet opzij tot stap 6. Gebruik meer **pasta** bij grotere trek.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta**, **bloemkool**, de **verse kruiden** en de **helft van de geraspte kaas** aan de **ansjovis-tomatensaus** toe en schep om. Voeg beetje bij beetje **kookwater** toe totdat de **sous** de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **chilivlokken**. Roer de **rest van de kaas** door het **pankomengsel**. Schep de **pasta** op en bestrooi met het **__kaas-pank__**.