



Orecchiete bagna càuda

met bloemkool en cherrytomaten



30-40min



2 personen

"Bagna wat?" Bagna càuda vind je waarschijnlijk niet vaak op een Nederlandse menukaart, maar deze saus is groot favoriet in de Italiaanse streek Piemonte. Het belangrijkste ingrediënt is een klein visje. Door de ansjovis op een lage temperatuur te bakken, lost 'ie op en daardoor krijgt dit gerecht een ware umami-dimensie. Meng de pasta vervolgens met bloemkool, Italiaanse kaas en tomaatjes en je hebt een ware showstopper.

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje panko ¹
- 250g orechiette ¹
- 1x cherrytomaten
- 1 sachet chilivlokken
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 10g verse kruidenmix: munt & peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 730kcal, vet 29.9g, koolhydraten 83.7g, eiwit 27.1g



1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel de **bloemkool** om met 1-2el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper en rooster 20-25min in de oven tot de **bloemkool** gaar en goudbruin is.



4. Saus maken

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg 1el boter en 1el olijfolie aan de gebruikte pan toe en laat de boter op matig vuur smelten. Voeg de **knoflookplakjes**, **ansjovis** en **olie** met een **mespunt chilivlokken** en de **cherrytomaten** toe. Bak 3-5min totdat de **ansjovis** begint op te lossen en de **cherrytomaten** openbarsten.



2. Broodkruim maken

Vang de **ansjovisolie** op en hak de **ansjovis** fijn. Pel de **knoflook**, snijd **één knoflookteen** in plakjes en hak de **andere** fijn. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en voeg de **gehakte knoflook** en **panko** met een snufje zout toe. Roerbak 3-4min totdat de **panko** goudbruin is. Schep de **panko** in een kommetje.



5. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Pluk de **verse kruidenblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg.



3. Pasta koken

Voeg **2/3e van de orechiette** toe zodra het water kookt, breng het water al langzaam roerend opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 10-11min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grotere trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie.



6. Pasta maken

Meng de **pasta** met **bloemkool**, **saus**, **2/3e van de verse kruiden** en de **helft van de kaas**. Voeg beetje bij beetje **kookwater** toe totdat de **pasta** met een laagje **saus** omhuld is. Roer de **rest van de kaas** door de **panko**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **pankotopping** en de **rest van de kruiden**.