



Casarecce met paprika-tomatensaus

en krokante bacon-topping



ca. 25min



2 personen

De bijzondere pasta in dit gerecht heet casarecce en het is een Siciliaanse variant. Deze opgerolde pasta doet het fantastisch bij grovere sauzen, omdat hij ze vanwege zijn karakteristieke vorm kan vasthouden. Hierdoor heb je bij elke hap een perfecte verhouding tussen pasta en saus. Top met de crispy bacontopping voor een overheerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 rode paprika
- 250g cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 rode chilipeper
- 10g verse peterselie
- 1x spekreepjes
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 796kcal, vet 24.8g, koolhydraten 112.0g, eiwit 29.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak de **sjalot** en **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden en hak fijn. Hak de **peterselieblaadjes** grof en de **steeltjes** fijn.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de spekpan op middelhoog vuur. Bak het **sjalotje** met de **paprika**, **chilipeper naar wens** en de **peterseliesteeltjes** ca. 1min. Voeg dan de **ongebakken spekjes**, de **knoflook**, **tomaatjes**, **2/3e van de peterselieblaadjes** en een scheutje **kookwater** toe. Bak 4-5min tot de **groenten** zacht zijn.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan. Houd afgedekt warm.



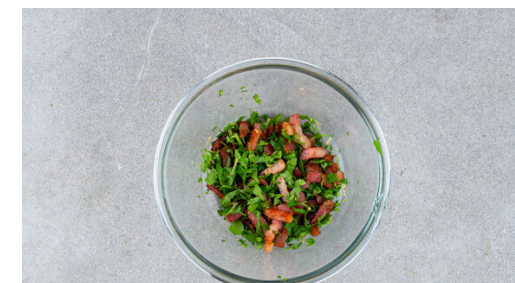
5. Pasta mengen

Roer de **groenten** met **½tl citroenrasp**, **1el citroensap**, de **helft van de kaas** en flink wat peper door de **pasta**. Voeg beetje bij beetje net zoveel van het **kookwater** toe tot de **pasta** met een glanzende **saus** omhuld is. Breng op smaak met meer peper, zout en **citroensap** naar wens.



3. Smaakmakers voorbereiden

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de spekjes** 4-5min totdat ze krokant zijn. Schep uit de pan en op een stuk keukenpapier. Zet opzij tot stap 6. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **gebakken spekjes** met **½tl citroenrasp** en de **rest van de peterselie**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **topping** en de **rest van de kaas**.