



Citroenige risoni met rundersaucijsjes

met artisjokken en basilicum



ca. 20min



2 personen

Pasta in roomsaus kan soms een beetje zwaar zijn, vooral met wat warmer weer. De perfecte manier om zo'n heerlijk romige pasta wat op te frissen is door lekker veel citroen toe te voegen. Daarom breng je deze risoni op smaak met citroensap en citroenrasp. In combinatie met de gebakken artisjokken en rundersaucijsjes kan je avondmaaltijd niet meer stuk!

Wat je van ons krijgt

- 200g risoni ¹
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1 blik artisjokken
- 2 rundersaucijsjes
- 10g verse basilicum
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 940kcal, vet 46.2g, koolhydraten 94.0g, eiwit 36.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** en **bonen** aan de kook in twee middelgrote kookpannen. Giet de **artisjokken** af en laat ze uitlekken. Snijd evt. de **bonen** doormidden.



4. Dressing maken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Doe de **crème fraîche**, de **helft van de basilicum**, **1el citroensap**, 2tl mosterd, 1tl honing en ½tl zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad en meng met ½tl **citroenrasp**.



2. Pasta en bonen koken

Voeg de **pasta** en **bonen** aan hun respectievelijke pannen toe als het water kookt. Kook de **bonen** in 7-9min beetgaar, giet af en laat uitlekken. Kook de **pasta** in 7-10min beetgaar, giet eveneens af en laat uitlekken.



5. Artisjokken bakken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg de **knoflook** en **artisjokken** toe aan de gebruikte koekenpan en bak ca. 2min op middelhoog vuur.



3. Worst braden

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Braad de **worsten** in 8-10min rondom bruin en gaar. Schep ze op een bord en bewaar de pan met **braadvetten**.



6. Salade mengen

Meng de **pasta** en de **bonen** met de **helft van de artisjokken** en de **helft van de dressing**. Breng op smaak met **citroensap**. Serveer de **pasta** met de **worst**, de **rest van de artisjokken** en de **rest van de dressing**. Bestrooi met de **rest van de basilicum** en de **rest van de citroenrasp**.