



Citroenige risoni met rundersaucijsjes

met artisjokken en basilicum



ca. 25min



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
- 100g sperziebonen
- 1 blik artisjokken
- 2 rundersaucijsjes
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of 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 905kcal, vet 43.6g, koolhydraten 91.9g, eiwit 35.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** en **bonen** aan de kook in een middelgrote kookpan. Giet de **artisjokken** af en laat ze uitlekken. Dop de **bonen** en snijd ze doormidden.



4. Dressing maken

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



2. Pasta en bonen koken

Voeg de **pasta** en **bonen** toe als het water kookt en kook ze in 7-10min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



5. Artisjokken bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met **braadvetten** op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** en **artisjokken** toe aan de gebruikte koekenpan en bak ca. 2min.



3. Worst braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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 **meer citroensap**. Serveer de **pasta** met de **worst** en de **rest van de artisjokken** en bestrooi met de **rest van de basilicum** en de **rest van de citroenrasp**.