

DINNERLY



Casarecce met olijvensaus en krokante topping met dille en citroen



ca. 25min



2 personen

Vandaag serveren we een bord vol aromatische kruiden. Je wist al dat de krokante pankotopping met citroen en dille gemaakt werd, maar we vertellen je ook graag dat er in de olijvensaus niet alleen peterselie, maar ook bieslook verstopt zit. Zoveel groen vormt een mooi contrast met de kleur en smaak van de paprika's. Geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g casarecce ¹
- 1 citroen
- 25g verse kruidenmix: bieslook, dille en platte peterselie
- 25g panko ¹
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 2 zakjes groene olijven

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 909kcal, vet 41.2g, koolhydraten 114.6g, eiwit 17.9g



1. Topping maken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Rasp de **helft van de citroenschil** en snij de **dille mét steeltjes** grof. Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur en bak de **panko** in 2-4min goudbruin. Doe de **panko** in een kom en meng met de **dille** en de **citroen**. Kruid met peper en zout.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



3. Groente bakken

Halveer de **prei** in de lengte. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snij ze overdwars in dunne reepjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in stukken van ca. 2cm. Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de **prei**, **paprika** en een flinke snuf zout toe en bak 6-8min, tot de **groenten** zacht zijn.



4. Olijvensaus maken

Pel en halveer 1 teen knoflook. Snij de **peterselie mét steeltjes** en de **bieslook** grof. Pak een staafmixer en hoge beker en pureer een romige **sous** van de **olijven**, **peterselie**, **bieslook**, **1,5el kookwater**, de knoflook en 3el olijfolie (zie ook de tip in stap 6). Voeg evt. meer **kookwater** toe als de **sous** nog te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij de **citroen** doormidden, pers **1 helft** uit. De andere **helft** kun je voor een andere recept bewaren. Voeg de **pasta**, **olijvensaus** en het **citroensap** toe aan de pan met **groente** en meng goed door. Voeg evt. nog wat **kookwater** toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op borden en garneer met de **topping**.



6. Alternatieve saus

Heb je geen staafmixer in huis, of gewoon zin in een wat grovere saus? Je kunt de olijven en kruiden ook heel klein hakken en dan met de olijfolie vermengen. In plaats van fijnsnijden kun je de knoflook dan het beste met wat grof zout bestrooien en met de zijkant van een mes tot een pasta pletten, zo worden de smaken gelijkmatig verdeeld.