

DINNERLY



Pasta met mozzarella en muntsaus met broccoli en gele paprika



ca. 25min



2 personen

Soms kan het kleinste detail het grootste verschil maken. In dit geval is dat de munt, die een simpele pasta omtovert tot een culinaire belevenis. Samen met broccoli en citroen wordt het een frisse saus, waarin de penne, nog meer broccoli, gele paprika en mozzarella heerlijk samenkomen. Geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne¹
- 1 broccoli
- 1 gele paprika
- 1 citroen
- 1 bol mozzarella⁷
- 10g verse munt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- zeef
- staafmixer

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 710kcal, vet 27.1g, koolhydraten 86.6g, eiwit 27.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Breng voldoende licht gezouten water voor de **broccoli** aan de kook in een kleine kookpan. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **de stronk** en snij de **stronk** in blokjes van ca. 2cm. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook 4-6min.



2. Pasta en broccoli koken

Voeg **3/4e van de broccoliroosjes** toe aan de pan met **pasta** en kook nog 4min. Giet af in een zeef, laat uitlekken en doe terug in de pan. Voeg de **rest van de broccoli** toe aan het kokende water in de kleine kookpan en kook in ca. 8min zacht. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **broccoli** af in een vergiet en doe terug in de pan.



3. Paprika bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in stukken van 1-2cm. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur of snij 'm in stukken. Verhit een kleine koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **paprika** 5-6min, tot ie zacht en licht gebruind is.



4. Saus pureren

Pluk de **muntblaadjes** van de stengels en snij ze grof. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Voeg **3/4e van de munt**, **1tl citroenrasp**, **3el citroensap**, **2el kookwater**, de knoflook, 1el boter en een flinke snuf peper en zout toe aan de kleine pan en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde saus. Voeg evt. meer kookwater of boter toe.



5. Afmaken en serveren

Roer de **saus**, **paprika** en **mozzarella** door de **pasta**. Proef en breng op smaak met **citroensap**, peper en zout. Garneer de **pasta** met de **rest van de munt**.



6. Knapperig en romig

De mozzarella en muntsaus maken dit gerecht lekker romig. Wil je als tegenhanger ook nog iets knapperigs toevoegen? Rooster dan wat nootjes in een droge pan, hak ze grof en strooi ze voor het serveren over de borden.