



Orecchiette met broccoli-pesto

krokante pancetta en saladetopping



ca. 20min



2 personen

Door gekookte broccoli met verse basilicum en pijnboompitten tot een pesto te pureren, laat je jouw tafelgenoten haast ongemerkt extra groenten eten! Daarnaast maakt de saus dit snelle pastagerecht qua textuur een tikje romiger - zo krijg je een volle smaak zonder het gebruik van veel olie of room. De courgette-saladetopping en het krokante pancettakruim maken het helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer
- waterkoker
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 44.7g, koolhydraten 100.7g, eiwit 38.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Rooster de **pijnboompitten** in een grote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Neem de **pitten** uit de pan. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in 1cm dikke plakjes. Pel de **knoflook**. Pluk **5 basilicumblaadjes**, hak ze grof en houd apart. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Salade maken

Was de **mesclun** grondig en laat de **blaadjes** in een zeef uitlekken. Meng de **courgettelinten** met de **mesclun**, **gehakte basilicum**, **1el citroensap**, **1/2tl citroenrasp**, **1el olijfolie**, **1/4tl zout** en peper in een kom. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **pancetta** in 2-3min per kant goudbruin. Leg de **pancetta** op een stuk keukenpapier.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water en 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de orecchiette** toe en kook de **pasta** in 10-11min beetgaar. Gebruik **meer pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



5. Pesto maken

Doe 2-3el water met **1/3e van de gekookte broccoli**, de **rest van de basilicum**, **knoflook**, **helft van de pijnboompitten**, **1/4-1/2tl zout**, **1/4tl peper**, **2el olijfolie**, **1/2tl citroenrasp** en **1el citroensap** in een hoge (maat)beker. Verkruiem de **kaas** erboven en pureer alles met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



3. Broccoli koken

Doe intussen de **broccoli** met 1/4tl zout in een middelgrote kookpan en voeg water toe totdat de **broccoli** net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en kook de **broccoli** in 4-5min beetgaar. Giet af. Maak intussen **groentelinten** door met een dunschiller of kaasschaaf dunne linten van de **courgette** te schaven.



6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **pesto** en de **rest van de broccoli**. Voeg net zoveel **kookwater** toe tot een romige **sous** ontstaat. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **pasta** met een beetje **saladetopping** bovenop en verkruiem de **pancetta** erover. Bestrooi met de **rest van de pijnboompitten**.