



Eenpanspasta met boerenkool

en kaas met crunchy panko-kappertjestopping



20-30min



2 personen

Wij houden van eenpansgerechten, want afwassen is niet ons favoriete klusje. Daarnaast kunnen alle smaken mooi in elkaar trekken. Deze orecchiette is een prachtig voorbeeld van hoe lekker en makkelijk een eenpansmaaltje kan zijn.

Wat je van ons krijgt

- 1 prei
- 1 citroen
- 1x voorgesneden boerenkool
- 250g orecchiette ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje kappertjes
- 1 teen knoflook
- 10g verse bieslook
- 1 zakje panko ¹
- 1 zakje pizzakaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- zeef

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 913kcal, vet 32.4g, koolhydraten 121.6g, eiwit 32.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook 1L water in een waterkoker. Snijd de **prei** in de lengte door en dan in reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **ander** in parten.



4. Topping voorbereiden

Giet de **kappertjes** af en hak ze fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd of knip de **bieslook** in ringetjes.



2. Groenten bakken

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **prei** en **boerenkool** 3-4min, tot de **groenten** zacht zijn. Breng op smaak met peper en zout.



5. Topping maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Bak de **kappertjes** en **knoflook** ca. 1min en voeg de **panko** toe. Roerbak 3-4min, tot de **panko** goudbruin is. Neem van het vuur. Breng de **topping** op smaak met een snuf zout en peper en roer er **2tl citroenrasp** en de **bieslook** door.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** met het **bouillonpoeder** en genoeg gekookt water toe tot alles onderstaat (zo'n 600-800ml). Doe een deksel op de pan en breng het geheel aan de kook. Verwijder het deksel, draai het vuur laag en kook 10-15min door, tot de **pasta** beetgaar is. Voeg wat water toe als de **pasta** nog niet gaar is. Is er te veel vloeistof over? Zet het vuur dan hoog zodat het kan verdampen.



6. Serveren

Breng de **pasta** op smaak met **1-2el citroensap** en schep de **kaas** erdoor. Verdeel de **pasta** over diepe borden, bestrooi met de **panko** en geef de **citroenpartjes** erbij.