DINNERLY

Pikante ansjoviscarbonara

met penne en paprika

ca. 25min 2 personen

Wie carbonara kent als een saus van melk zal vandaag wat verbaasd opkijken. Want de carbonara bevatte oorspronkelijk helemaal geen melk of room! De romige textuur komt namelijk van een eimengsel dat je rauw in de pan giet, hierna wordt het door de hitte van de andere ingrediënten gegaart zonder dat het volledig stolt. Vandaag zijn deze ingredienten ansjovis en paprika – innovatief én authentiek tegelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne [1]
- 2 paprika's
- 1 blikje ansjovis [4]
- 1 zakje gedroogde oregano
- 2 blokjes Italiaanse kaas [7]
- 1 onbehandelde citroen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei [3]
- 1 teen knoflook
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 565kcal, vet 10.8g, koolhydraten 89.4g, eiwit 27.7g

1. Paprika snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vruchtvlees** in reepjes van ca. 0,5cm. Pel 1 teen knoflook en snij grof.

2. Paprika bakken

Giet de **olie van de ansjovis** in een middelgrote koekenpan en verhit op hoog vuur. Voeg de **paprika** toe met een snuf zout en bak ca. 3min. Voeg de **ansjovis**, **1tl oregano** en de knoflook toe en bak nog eens 2-3min. Giet 100ml water in de pan, zet het vuur laag en laat het geheel afgedekt ca. 6min sudderen tot de **paprika** zacht is.

3. Pasta koken

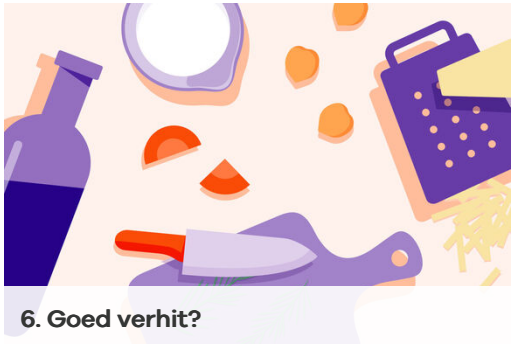
Voeg de **pasta** toe aan de pan met kokend water en kook in 8-10min beetgaar. Schep **150ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.

4. Eimengsel maken

Rasp de kaas **fijn** en rasp de **citroenschil**. De **rest van de citroen** gebruiken we in dit recept niet. Klop 1 ei los en klop de **kaas**, **citroenrasp** en wat peper erdoor.

5. Afmaken en serveren

Giet **100ml kookwater** in de pan met **paprika**. Zet het vuur hoog en roer 30-60sec goed door tot de **saus** iets indikt. Haal de pan van het vuur en roer het **eimengsel** erdoor tot het glanzend en gaar is (zie ook **stap 6**). Voeg indien nodig meer **kookwater** toe en schep de pasta erdoor. Proef en breng verder op smaak met peper en zout en dien op.



6. Goed verhit?

Ben je bang dat het ei in de saus nog rauw is, laat de saus dan nog een paar minuten op laag vuur doorkoken, roer hierbij voortdurend. Wees wel voorzichtig dat de saus niet te heet wordt, dan wordt het ei namelijk hard en kruimelig. En dat wil je niet voor een romige saus.