



Orecchiete bagna càuda

met bloemkool en cherrytomaten



30-40min



2 personen

"Bagna wat?" Bagna càuda vind je waarschijnlijk niet vaak op een Nederlandse menukaart, maar deze saus is groot favoriet in de Italiaanse streek Piemonte. Het belangrijkste ingrediënt is een klein visje. Door de ansjovis op een lage temperatuur te bakken, lost 'ie op en daardoor krijgt dit gerecht een ware umami-dimensie. Meng de pasta vervolgens met bloemkool, Italiaanse kaas en tomaatjes en je hebt een ware showstopper.

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 blikje ansjovis ⁴
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje panko ¹
- 250g orecchiette ¹
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje chilivlokken
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 20g verse kruidenmix: munt & platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- 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 806kcal, vet 34.9g, koolhydraten 95.8g, eiwit 30.8g



1. Bloemkool roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng een grote kookpan met gezouten water aan de kook. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie, peper en zout en bak de **bloemkool** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven.



4. Saus maken

Halveer de **cherrytomaten**. Verhit 1el boter en 1-2el olie in de eerder gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **ansjovisolie**, **knoflookplakjes**, een **mespunt chilivlokken**, de **ansjovis** en **cherrytomaten** toe en bak 3-5min totdat de **ansjovis** begint op te lossen en het vel van de **tomaatjes** openbarst. Houd de **saus** warm.



2. Kruim bakken

Vang de **olie** van de **ansjovis** op en houd apart. Hak de **ansjovis** fijn. Pel de **knoflook**, snijd **1 teen** in dunne plakjes en hak de **2e** fijn. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **fijngehakte knoflook** met de **panko** in 2-3min goudbruin. Doe het **kruim** in een kom.



5. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **mint-** en **peterselieblaadjes** fijn. Doe de steeltjes weg.



3. Pasta koken

Voeg **2/3e van de orecchiette** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt. Breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 10-11min beetgaar. Roer af en toe eens door om de schelpjes los te maken. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie.



6. Pasta maken

Voeg de **pasta**, **bloemkool**, **verse kruiden** en de **helft van de kaas** aan de **saus** toe en schep om. Voeg **kookwater** toe tot de **saus** de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **chilivlokken**. Roer de **rest van de kaas** door het **kruim**. Schep de **pasta** op en bestrooi met het **kruim** en evt. extra **chilivlokken**.