DINNERLY

Pasta met bacon en pikante citroensaus

met geroosterde broccoli

ca. 25min 2 personen

Het is weer tijd voor pasta! Vandaag serveren we spaghetti met krokante bacon en geroosterde broccoli. Dat is heerlijk zoutig en knapperig, maar door de vrolijke gele citroensaus is dit gerecht ook nog eens lekker fris en zomers. Dat is weer eens wat anders dan spaghetti met tomatensaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g spaghetti [1]
- 1x gerookt spek
- 1 grote broccoli
- 1 verse chilipeper
- 1 citroen
- 2 blokjes harde kaas [7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter [7]
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- vergiet

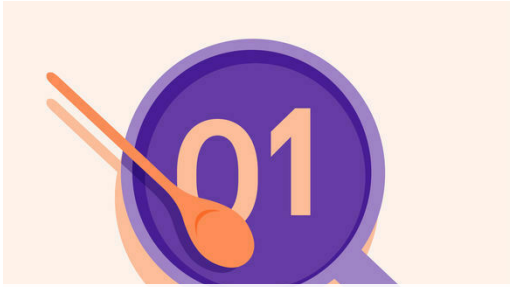
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

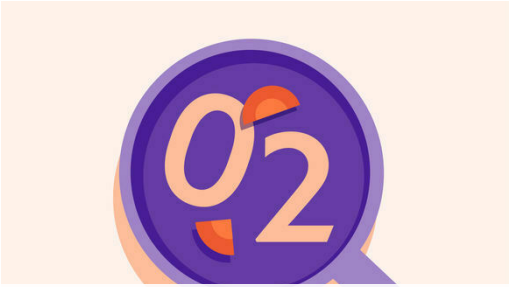
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 951kcal, vet 42.4g, koolhydraten 104.4g, eiwit 35.4g



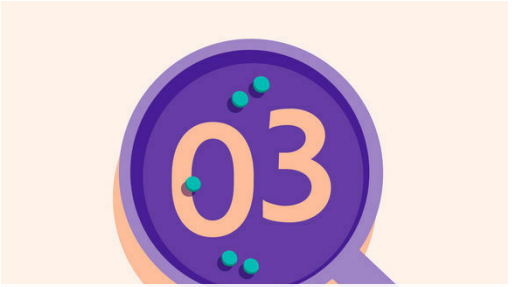
1. Bacon bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verdeel de **bacon** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en bak 5-10min in de oven, tot ie knapperig is. Haal uit de oven en laat afkoelen.



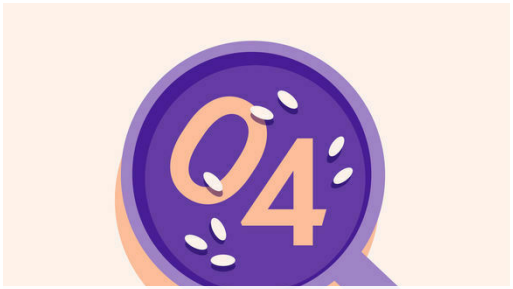
2. Broccoli roosteren

Snij de **broccoliroosjes** in hapklare stukken. Verwijder de onderste centimeters van de **stronk** en snij de rest in dunne plakken. Verdeel de **broccoli** over een tweede bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Schuif de bakplaat met **broccoli** onder de **bacon** en bak in 10-15min gaar.



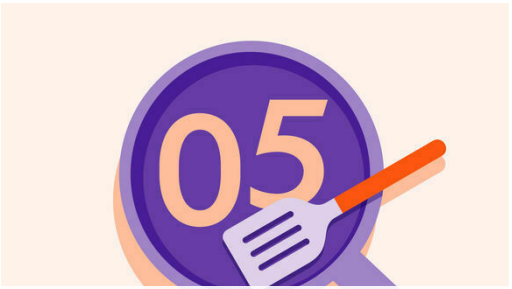
3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Roer 1tl olijfolie door de **pasta**.



4. Ingrediënten voorbereiden

Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Snij de **peper** in lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snij 'm dan in heel dunne reepjes. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Rasp de **kaas** fijn.



5. Afmaken en serveren

Smelt 2el boter in een grote kookpan. Voeg de **peper** toe met de knoflook en een flinke snuf zout en bak 2-3min op middelhoog vuur. Zet het vuur uit en roer **1-2tl citroenrasp** en **2el citroensap** erdoor. Voeg de **pasta** en de **broccoli** toe, en evt. wat **kookwater** en zout. Verkruimel de **bacon** en verdeel deze met de **kaas** over de **pasta**.

6. Pastasalade met een twist

Pastasalade met penne of fusilli kennen we allemaal, maar heb je 'm wel eens met spaghetti geprobeerd? Dit is je kans! Koude restjes van dit gerecht zijn de volgende dag namelijk heerlijk met wat verse groenten en rucola.