



Casarecce met spek en sperziebonen

met walnoten, romanasalade en citroendressing



ca. 25min



2 personen

Dit gerecht lijkt eenvoudig van smaak, maar we gebruiken een paar trucjes om dit bordje pasta naar een hoger niveau te tillen. Zo kook je de pasta en sperziebonen in bouillon, waardoor ze een extra kick krijgen. Het kookwater gebruik je vervolgens om het geheel extra smeugig en rijk te maken. Verder gaat er een hele berg kaas doorheen en zorgen de speksnippers en walnoten voor nóg meer smaak en structuur.

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 100g sperziebonen
- 1 pakje gerookt spek
- 10g kippenbouillonpoeder
- 25g walnoten ¹⁵
- 10g verse peterselie
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1x babyromanasla
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- 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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 997kcal, vet 50.5g, koolhydraten 105.2g, eiwit 31.6g



1. Bonen snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** en **sperziebonen** aan de kook in een grote kookpan. Dop de **bonen** en snijd ze doormidden.



2. Spek bakken

Verhit een droge grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak de **plakjes spek** in 4-6min aan een kant goudbruin, draai ze om en bak nog eens 1-2min tot de randen knapperig zijn. Schep het **spek** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal tot al het **spek** gebakken is.



3. Pasta en bonen koken

Roer het **bouillonpoeder** door het kokende water en kook de **pasta** en **sperziebonen** in 6-8min beetgaar. Schep ca. **200ml kookwater** uit de pan en laat de **pasta** en **bonen** uitlekken in een vergiet.



4. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **walnoten** en **peterselie mét steeltjes** klein. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de harde onderkant van de **romanasla** en snijd de **sla** in de lengte in vieren. Rasp de **citroen** in een kom en pers het **citroensap** uit in een tweede kom. Scheur het **spek** in hapklare stukjes.



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van **1tl citroenrasp**, **1/3e van de peterselie**, **2-3el citroensap**, **2el water**, **3el olijfolie**, **1/2tl zout** en een snuf peper. Leg de stukken **sla** op een groot bord en bedruipel rijkelijk met de **dressing**.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** en **sperziebonen** met de **rest van de peterselie**, de **walnoten** en **3/4e van de kaas**. Roer beetje bij beetje **kookwater** door het geheel zodat de **pasta** mooi glimt. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** en **bonen** over de borden. Garneer het gerecht met het **spek** en de **rest van de kaas** en serveer met de **sla**.