



Romige broccolipasta uit de oven

met knapperige serranochips



ca. 30min



2 personen

Spaghetti carbonara is een absolute klassieker, maar wel een beetje arm aan groenten. Omdat we bij Marley Spoon graag het experiment aangaan, maak je vandaag een twist op deze allemansvriend. Je voegt broccoli toe aan de pasta, stort het geheel in een ovenschaal met kaas en maakt het af met knapperige chips van serranoham. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 grote broccoli
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 100g geraspte jong belegen kaas ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- 50ml melk ⁷
- peper en zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Tip: als je de broccoli met iets meer beet wil, kun je de roosjes ca. 4min na de pasta aan de pan toevoegen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 39.0g, koolhydraten 86.8g, eiwit 45.4g



1. Water koken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan voor de **pasta** en **broccoli**.



2. Broccoli snijden

Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** en snijd in blokjes



3. Pasta en broccoli koken

Doe de **pasta** en **broccoli** in het kokende water en kook ca. 8min tot de **pasta** beetgaar is (zie ook de **kooktip** in de kantlijn). Giet alles af in een vergiet en laat uitlekken. Bewaar de pan.



4. Saus maken

Meng in dezelfde (afgekoelde) kookpan de **crème fraîche** met **¾ van de kaas**, de **helft van het bouillonpoeder**, 50ml melk en een snuf peper. Schep vervolgens de **pasta** en **broccoli** erdoorheen.



5. Ham scheuren

Scheur de **serranoham** in repen.



6. Ovenschotel bakken

Giet de **broccolipasta** voorzichtig in een middelgrote ovenschaal. Bestrooi met de **rest van de kaas** en verdeel de **serranoham** gelijkmatig over het gerecht. Bak 8-10min in de oven tot de **kaas** gesmolten is en de **serranoham** knapperig. Snijd in stukken, verdeel over de borden en dien op.