



Penne met krokante bacon-topping

en paprika-tomatensaus



ca. 25min



2 personen

De bijzondere pasta in dit gerecht heet penne en hij doet het fantastisch bij grovere sauzen, omdat hij ze vanwege zijn karakteristieke vorm kan vasthouden. Hierdoor heb je bij elke hap een perfecte verhouding tussen pasta en saus. Top met de crispy bacontopping voor een overheerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 rode paprika
- 250g cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 rode chilipeper
- 10g verse peterselie
- 1x spekreepjes
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- 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 702kcal, vet 24.3g, koolhydraten 93.2g, eiwit 26.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak de **sjalot_ en _knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden en hak fijn. Hak de **peterselieblaadjes** grof en de **steeltjes** fijn.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de spekpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** met de **paprika, chilipeper naar wens** en de **peterseliesteeltjes** ca. 1min. Voeg dan de **ongebakken spekjes**, de **knoflook, tomaatjes**, ca. $\frac{2}{3}$ van de **peterselieblaadjes** en een scheutje **kookwater** toe. Bak 4-5min tot de **groenten** zacht zijn.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe terug in de pan. Houd afgedekt warm.



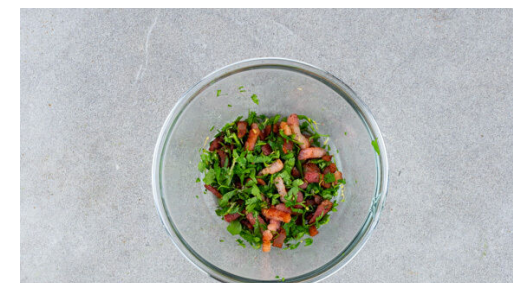
5. Pasta mengen

Roer de **groenten** met $\frac{1}{2}$ tl **citroenrasp**, **1el citroensap**, de **helft van de kaas** en flink wat peper door de **pasta**. Voeg beetje bij beetje net zoveel van het **kookwater** toe tot de **pasta** met een glanzende **sous** omhuld is. Breng op smaak met meer peper, zout en **citroensap** naar wens.



3. Smaakmakers voorbereiden

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de spekjes** 4-5min totdat ze krokant zijn. Schep uit de pan en op een stuk keukenpapier. Zet opzij tot stap 6. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **gebakken spekjes** met $\frac{1}{2}$ tl **citroenrasp** en de **rest van de peterselie**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **topping** en de **rest van de kaas**.