



Hartige penne met krokante serranoham

en paprika-tomatensaus



ca. 25min



2 personen

Penne is perfect geschikt voor dit heerlijke pastagerecht. De buisvormige pasta 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 krokante serranoham voor een overheerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 pakje serranoham
- 1 paprika
- 250g cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 chilipeper
- 10g verse peterselie
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

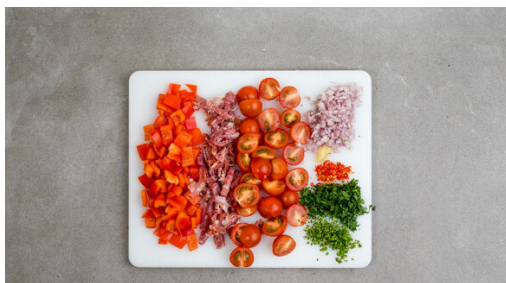
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

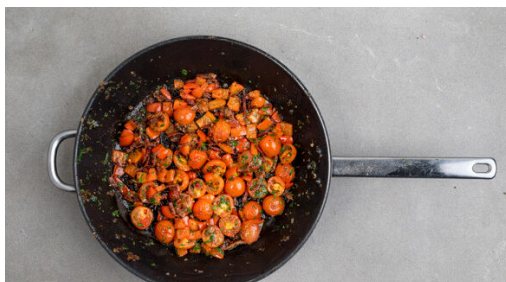
Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 31.4g, koolhydraten 94.2g, eiwit 31.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan voor de **pasta**. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Snijd de **serranoham** in dunne reepjes. Halveer de **tomaatjes**. Pel en snijd het **sjalotje** en de **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** fijn. Hak de **peterselieblaadjes** en **-steeltjes** apart van elkaar fijn.



4. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak het **sjalotje**, de **paprika**, **gehakte chilipeper** naar smaak en de **peterseliesteeltjes** ca. 1min. Voeg dan de **knoflook**, **cherrytomaten**, ca. $\frac{2}{3}$ van de **peterselieblaadjes** en een scheut **kookwater** toe. Roerbak 4-5min tot de **groente** zacht zijn.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet. Doe nu terug in de pan en meng evt. met 1tl olijfolie.



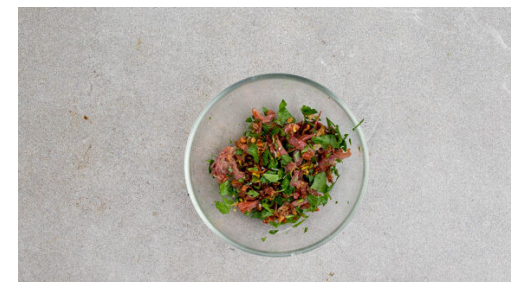
5. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **groente**, een $\frac{1}{2}$ tl **citroenrasp**, **1el citroensap** en de **helft van de kaas**. Voeg net zoveel **kookwater** toe tot de **pasta** met een **glanzende saus** omhuld is. Breng de **pasta** op smaak met **meer citroensap** en peper en zout.



3. Smaakmakers voorbereiden

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **ham** in 3-4min goudbruin en krokant. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **krokante ham** met een $\frac{1}{2}$ tl **citroenrasp**, de **rest van de peterselie** en de **basilicumcrème**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **serranohamtopping** en de **rest van de kaas**.