

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. Dat is weer eens wat anders dan spaghetti met tomatensaus.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote broccoli
- 200g spaghetti ¹
- 1 chilipeper
- 1 onbehandelde citroen
- 1x spekreepjes
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat 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 878kcal, vet 44.3g, koolhydraten 86.0g, eiwit 31.7g



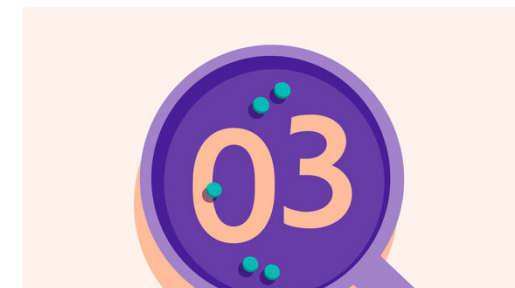
1. Broccoli roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snij de **stronk** in dunne plakken. Verdeel de **broccoli** over een bakplaat met bakpapier, meng met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout en bak in 10-15min gaar in de oven.



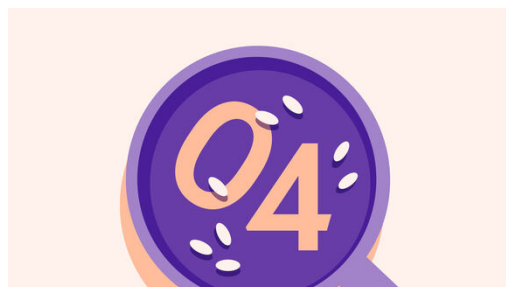
2. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. 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.



3. Ingrediënten voorbereiden

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



4. Spek en chili bakken

Smelt 2el boter in een grote kookpan. Bak de **spekreepjes** 3-4min op middelhoog vuur. Voeg de **chilipeper**, knoflook en een flinke snuf zout toe en bak 2-3min mee. Zet het vuur uit en roer 1-2tl **citroenrasp** en 2el **citroensap** erdoor.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** en de **broccoli** toe aan de pan met **spekreepjes**, roer goed door en voeg evt. wat **kookwater** en zout toe. Schep de **pasta** met **broccoli** en **spekreepjes** op borden en garneer met geraspte **kaas**.



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.