

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

- 200g biologische spaghetti ¹
- 1 pakje gerookt spek
- 1 grote broccoli
- 1 chilipeper
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten 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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 903kcal, vet 47.1g, koolhydraten 84.0g, eiwit 33.8g



1. Spek bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verdeel de plakjes **spek**, zonder overlapping, over een bakplaat met bakpapier. Bak het **spek** in 5-10min knapperig in de oven. Neem uit de oven een laat afkoelen.



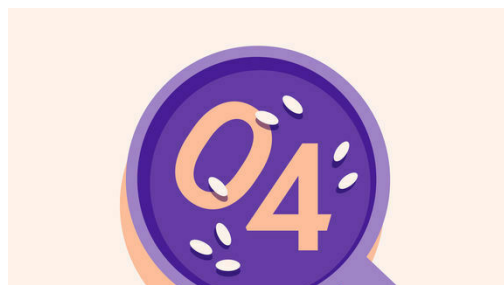
2. Broccoli roosteren

Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** en snij deze in dunne plakjes. Meng de **broccoli** met 2el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper en verdeel over een tweede bakplaat met bakpapier. Schuif de bakplaat met **broccoli** onder het **spek** in de oven en bak in 10-15min gaar.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



4. Ingrediënten voorbereiden

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



5. Afmaken en serveren

Smelt 2el boter in een grote kookpan. Bak de knoflook en **chili** met een flinke snuf zout 2-3min. Zet het vuur uit en roer er 1-2tl **citroenrasp** en 2el **citroensap** door. Voeg de **pasta** en **broccoli** toe aan de pan, roer goed door en voeg evt. wat **kookwater** en zout toe. Verkuimel het **spek**. Schep de **pasta** met **broccoli** op borden en garneer met het **spek** en de **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 groente en rucola.