



Pasta met paprika-tomatensaus

en een topping van krokante Parmaham



ca. 25min



2 personen

Italianen zijn trots op hun Parmaham. De ham mag zijn naam alleen dragen als hij in de gelijknamige Italiaanse streek volgens specifieke voorschriften en zonder toevoeging van conserveringsmiddelen gedroogd wordt. Met zijn uitgesproken smaak weet je dat je een culinaire topper in the pocket hebt. Vandaag serveer je krokant gebakken plakjes Parmaham op een bordje pasta. Vers geraspte kaas erover en de Italiaanse droom is klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1x plakjes Parmaham
- 1 rode paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 10g verse peterselie
- 250g torchiette ¹
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- waterkoker
- middelgrote kookpan

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

Kooktip

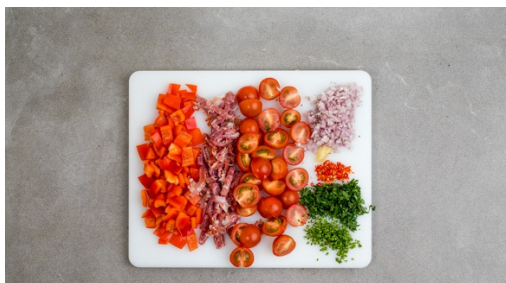
Voeg alle chilipeper toe als je van pittig houdt, de helft als een beetje pit genoeg is. Laat de chilipeper achterwege als jij of de kids er niet van houden.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 40.1g, koolhydraten 74.8g, eiwit 37.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **plakjes Parmaham** in dunne reepjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** fijn. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **steeltjes** ook fijn, maar houd apart.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak het **sjalotje**, de **paprika**, **1-2el gehakte peper** (zie kooktip) en de **peterseliesteeltjes** 1min. Voeg dan de **ongebakken Parmaham**, **knoflook**, **cherrytomaten**, **2/3e van de gehakte peterselieblaadjes** en een scheut **kookwater** toe. Roerbak 4-5min tot de **groenten** zacht zijn.



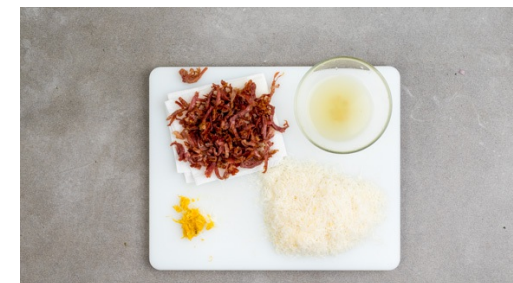
2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3 van de torchiette** toe en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar (gebruik **meer pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten een **kopje pastawater** op. Doe de **pasta** terug in de pan, evt met een scheutje olijfolie.



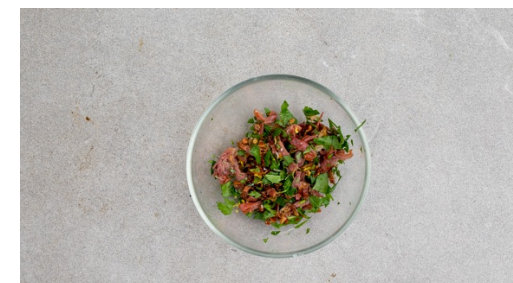
5. Pasta mengen

Roer de **groenten** met **1/2tl citroenrasp**, **1el citroensap**, de **helft van de geraspte kaas** en flink wat peper door de **gekookte pasta**. Voeg beetje bij beetje wat van het opgevangen **kookwater** toe tot de **pasta** met een glanzende **sous** omhuld is. Breng de **pasta** op smaak met meer peper, zout en **citroensap** naar wens.



3. Smaakmakers voorbereiden

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de Parmahamreepjes** 3-4min totdat ze goudbruin en krokant zijn. Schep uit de pan en leg de **ham** op een stuk keukenpapier. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **krokant gebakken Parmaham** met **1/2tl citroenrasp** en de **rest van de peterselie**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **Parmahamtopping** en de **rest van de geraspte kaas**.