



Penne met krokante spektopping

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 spektopping voor een overheerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- 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 750kcal, vet 29.3g, koolhydraten 93.0g, eiwit 27.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in kleine blokjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel de **sjalot** en **knoflook** en hak fijn. Snijd de **peper** in kleine blokjes. Pluk de **peterselieblaadjes** van de steeltjes en hak grof, snij de **steeltjes** fijn.



4. Groente bakken

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



2. 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, doe terug in de pan en houd warm.



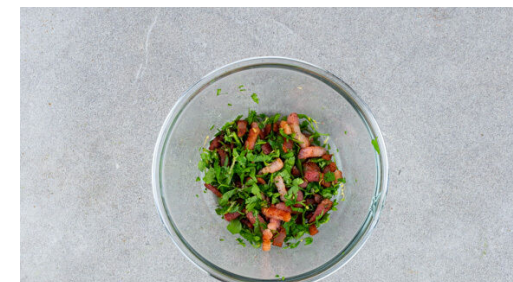
5. Pasta mengen

Roer de **groente**, $\frac{1}{2}$ tl **citroenrasp**, **1el citroensap**, de **helft van de kaas** en flink wat peper door de **pasta**. Voeg beetje bij beetje wat **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 grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de spekjes** 4-5min totdat ze krokant zijn. Neem uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer. Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** 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 borden, bestrooi met de **topping** en de **rest van de kaas** en serveer.