



Penne Amatriciana met spekjes

en tomaatjes met smoky amandelgremolata



ca. 25min



2 personen

Het kan best zijn dat je nog nooit gehoord hebt van pasta Amatriciana, maar in Italië is het een van de bekendste pastasauzen die je uit de mouw moet schudden. Deze saus, op basis van gezouten varkensvlees, Pecorino en tomaten, komt uit Amatrice, een dorpje in de Lazio-regio. De Italiaanse regering heeft de saus zelfs uitgeroepen tot traditioneel product uit Lazio. Tijd dus voor onze variant met spekjes. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1x spekjes
- 250g penne ¹
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: peterselie & rozemarijn
- 1x cherrytomaten
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 citroen
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- waterkoker
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 961kcal, vet 41.9g, koolhydraten 103.9g, eiwit 36.0g



1. Paprika bakken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **paprika** en **spekjes** 5-7min.



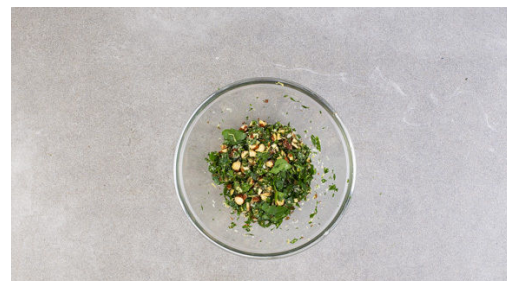
4. Saus afmaken

Voeg de **rozemarijn** en **2/3e van de knoflook** aan de spekpan toe en bak 1min mee. Doe dan de **tomaten** en 100ml water erbij en roer door. Stoof 6-8min op matig-middelhoog vuur en plet de **tomaten**, zodat een **sous** ontstaat. Proef en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



2. Pasta koken

Schenk het gekookte water in een middelgrote kookpan, voeg 1tl zout toe en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



5. Toppings bereiden

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Hak de **peterselie** zonder harde steeltjes grof. Hak de **amandelen** grof. Meng de **peterselie** in een kommetje met **1tl citroenrasp**, de **amandelen** en de **rest van de knoflook**. Breng de **gremolata** op smaak met peper en evt. zout.



3. Saus voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **rozemarijnaaldjes**, hak ze fijn en doe de takjes weg. Halveer de **cherrytomaten**.



6. Pasta mengen

Roer de **pasta** door de **sous** en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe om de **sous** te verdunnen. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **kaas** en de **gremolata**. Geef de **citroenpartjes** erbij om er over uit te knijpen.