



Pasta met spek en sperziebonen

met walnoten, romanasalade en citroendressing



ca. 25min



2 personen

Dit gerecht lijkt eenvoudig van smaak, maar we gebruiken een paar trucjes om dit bordje pasta naar een hoger niveau te tillen. Zo kook je de pasta en sperziebonen in bouillon, waardoor ze een extra kick krijgen. Het kookwater gebruik je vervolgens om het geheel extra smeugig en rijk te maken. Verder gaat er een hele berg kaas doorheen en zorgen de speksnippers en walnoten voor nóg meer smaak en textuur.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 100g sperziebonen
- 1 pakje gerookt spek
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 25g walnoten ²
- 10g verse peterselie
- 2 blokjes Italiaanse kaas ³
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 onbehandelde citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Noten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 903kcal, vet 50.3g, koolhydraten 84.3g, eiwit 30.1g



1. Bonen voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan licht gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Doe hetzelfde in een 2e middelgrote kookpan voor de **sperziebonen**. Dop de **sperziebonen** en snijd ze dwars doormidden.



2. Spek bakken

Verhit een droge grote koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak de **plakjes spek** in 4-6min aan een kant goudbruin, draai ze om en bak nog eens 1-2min tot de randen knapperig zijn. Schep het **spek** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal tot al het **spek** gebakken is.



4. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **walnoten** en **peterselie mét steeltjes** fijn. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de harde onderkant van de **romanasla** en snijd de **sla** in de lengte in vieren. Rasp de **citroen** en pers 'm vervolgens uit.



5. Dressing maken

Klop een **dressing** van 3el olijfolie, 2el water, **2-3el citroensap**, **1tl citroenrasp**, **1/3 van de peterselie**, **1/2tl zout** en een snuf peper. Leg de stukken **sla** op een groot bord en bedrupeel rijkelijk met de **dressing**.



3. Pasta en bonen koken

Roer de **helft van het bouillonpoeder** en de **pasta** door het kokende water van een van de middelgrote kookpannen en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Doe de **rest van het bouillonpoeder** in de andere kookpan met de **sperziebonen** en kook ze in 10-12min beetgaar. Schep ca. **200ml kookwater** uit de pan met de **pasta** en laat de **pasta** en **bonen** uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** en **sperziebonen** met de **rest van de peterselie**, de **walnoten** en **3/4 van de kaas**. Roer beetje bij beetje **kookwater** door het geheel zodat de **pasta** mooi glimt. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** en **bonen** over de borden. Garneer het gerecht met het **spek** en de **rest van de kaas** en serveer met de **sla**.