



## Pasta met baconcrumble

en geroosterde broccoli in chili-citroensaus



ca. 25min



2 personen

De tip van de dag is een de favoriete trucjes van onze chef Elisabeth. Door plakjes spek op een bakplaat in de oven te bakken, transformeren ze tot krokante perfectie. Overigens gaat de oven niet alleen voor de bacon aan, ook de broccoliroosjes rooster je net zo gemakkelijk mee. Je mengt de groente vervolgens met de pasta en een kruidige chili-citroenbotersaus. Easy does it!



## Wat je van ons krijgt

- 1x spekplakjes
- 1x broccoli
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 250g spaghetti <sup>1</sup>
- 2 tenen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 20g verse kruidenmix: oregano & peterselie
- 1 citroen
- 1 blokje Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter <sup>7</sup>
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- fijne keukenrasp
- middelgrote kookpan
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan

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 946kcal, vet 39.7g, koolhydraten 102.5g, eiwit 38.4g



### 1. Spek bakken

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Leg de **plakjes spek** op een bakplaat met bakpapier, zorg ervoor dat ze elkaar niet overlappen. Bak het **spek** 5-10min in de oven en neem de bakplaat dan uit de oven. Zet opzij zodat het **spek** krokant kan worden.



### 4. Smaakmakers bakken

Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze met de **peterselie** fijn. Doe de steeltjes weg. Smelt 40g boter in een grote koekenpan en voeg de **knoflook**, **chilipeper** en 1/4tl zout toe. Bak 2-3min op matig vuur of totdat de knoflook lichtgoud is.



### 2. Broccoli roosteren

Snijd kleine roosjes van de **broccoli** en verdeel ze over een 2e bakplaat met bakpapier. Hussel de **broccoli** om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Plaats de bakplaat onder die met **spek** en rooster de **broccoli** in 10-15min gaar en goudbruin.



### 5. Kruiden toevoegen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Neem de pan van het vuur en roer **2el citroensap**, **1-2tl citroenrasp** en de **verse kruiden** door de **botersaus**.



### 3. Pasta koken

Schenk het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1tl zout en **1tl bouillonpoeder** toe. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de spaghetti** toe (of meer bij grote trek). Kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en meng de **pasta** met een scheutje olijfolie.



### 6. Pasta mengen

Meng **pasta** met de **broccoli** en **botersaus** en voeg net zoveel van het **kookwater** toe totdat de **pasta** met een sauzig laagje omhuld is. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verkruimel het **spek** erboven. Rasp de **kaas** er fijn over.