



Snelle pasta met salsiccia

en andijvie en mosterdzaadpickle



ca. 25min



2 personen

Chef Martina baseerde dit recept op haar all time favourite uit het restaurant waar ze werkte voordat ze naar Marley Spoon kwam. Vooral de pickle van mosterdzaad die je gebruikt om de salade op smaak te brengen, bleef haar bij uit het oorspronkelijke recept. De sappige salsicciaworstjes geven daarnaast een extra kruidige smaak aan de pasta en de gebakken andijvie maakt dit rappe pastafeestje af. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 1 sachet mosterdzaad ¹⁰
- 1 ui
- 5g verse tijm
- 2 salsiccia
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 250g orecchiette ¹
- 1 krop andijvie
- 1x bull's bloodsla
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote wok of koekenpan
- waterkoker
- maatbeker
- fijne keukenrasp
- kleine kookpan

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

Kooktip

Als je ingelegd mosterdzaad overhebt, kun je het in de koelkast bewaren en gebruiken in salades of als topping voor sandwiches en soepen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

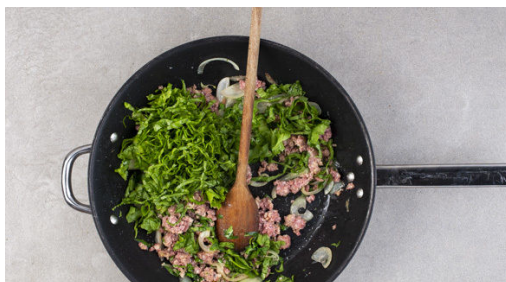
Voedingswaarde per portie

calorieën 831kcal, vet 27.2g, koolhydraten 100.1g, eiwit 42.0g



1. Mosterdzaadpickle maken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Doe de **mosterdzaadjes** met 50ml water, 50ml azijn (bij voorkeur witte wijnazijn), 1/2tl zout en 1el suiker in een kleine kookpan. Breng het **mengsel** aan de kook en kook de **zaadjes** 5-7min op laag vuur tot ze iets zachter zijn.



4. Pasta meestoven

Vis de **tijmtakjes** uit de pan en voeg de **andijvie** handje voor handje toe. Bak al roerend mee tot de **andijvie** is geslonken. Voeg de **pasta** met **150ml bouillon** toe, zet het vuur hoog en stoof de **pasta** nog 2-3min tot de **pasta** gaar is en de **sous** de **pasta** mooi omhult. Voeg evt. extra **bouillon** toe.



2. Saus starten

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de **ui** met de **tijm** en een flinke snuf zout 2-3min. Snijd het **worstvel** open en voeg de **salsiccia** aan de pan toe. Breek het **vlees** met een houten lepel of spatel in kleinere stukjes. Bak het **vlees** ca. 5min, tot het goudbruin is.



5. Salade maken

Meng de **bull's bloodsla** in een kom met **2-3el picklevocht** en wat **mosterdzaadjes**. Proef en breng de **sla** op smaak met zout en peper.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met een verkruid **bouillonblokje** in een middelgrote kookpan en breng de **bouillon** aan de kook. Voeg **2/3e van orecchiette** toe en kook de **pasta** 9-10min bijna beetgaar (gebruik meer **pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten **200ml bouillon** op. Snijd de **krop andijvie** doormidden en dan in smalle reepjes.



6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn en roer dit door de **pasta**. Proef en breng de **pasta** evt. op smaak met meer peper en zout. Schep de **pasta** op en lepel er wat **mosterdzaadjes** over. Garneer met de **sla** (zie kooktip, links).