



Pasta met paprika-tomatensaus

en krokante bacon-topping



ca. 25min



2 personen

De bijzondere pasta in dit gerecht heet torchiette en, zoals de naam doet vermoeden, heeft het de vorm van een toorts (of in het Italiaans: torchia). De buisvormige pasta 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 bacontopping voor een overheerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 10g verse peterselie
- 250g torchiette ¹
- 1x spekjes
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kooktip

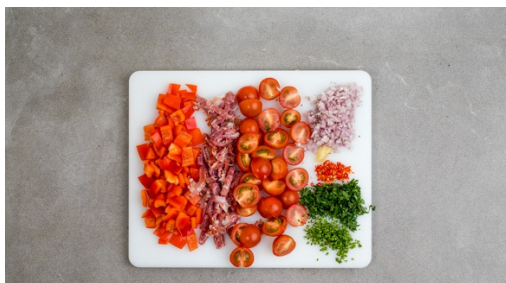
Voeg alle chilipeper toe als je van pittig houdt, de helft als een beetje pit genoeg is. Laat de chilipeper achterwege als jij of de kids er niet van houden.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 37.9g, koolhydraten 78.1g, eiwit 29.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak het **sjalotje** en de **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** fijn. Hak de **peterselieblaadjes** grof en de **steeltjes** fijn.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de spekpan op middelhoog vuur. Bak het **sjalotje** met de **paprika**, **1-2el chilipeper** (zie tip, links) en de **peterseliesteeltjes** 1min. Voeg dan de **ongebakken spekjes**, **knoflook**, **cherrytomaten**, **2/3e van de peterselieblaadjes** en een scheutje **kookwater** toe. Roerbak 4-5min tot de **groenten** zacht zijn.



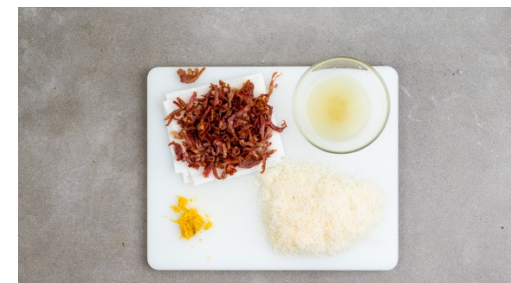
2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3 van de torchiette** toe en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar (gebruik **meer pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan, evt. gemengd met een scheutje olijfolie.



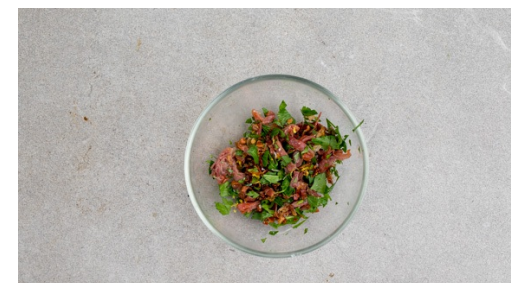
5. Pasta mengen

Roer de **groenten** met **1/2tl citroenrasp**, **1el citroensap**, de **helft van de kaas** en flink wat peper door de **pasta**. Voeg beetje bij beetje net zoveel van het **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 droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de spekjes** 4-5min totdat ze krokant zijn. Schep uit de pan en op een stuk keukenpapier. Zet opzij tot stap 6. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **gebakken spekjes** met **1/2tl citroenrasp** en de **rest van de peterselie**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **topping** en de **rest van de kaas**.