



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; de broccoliroosjes rooster je gewoon gelijk 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 ¹
- 2 tenen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 20g verse kruidenmix: oregano & peterselie
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote kookpan
- vergiet
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

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 862kcal, vet 42.1g, koolhydraten 76.9g, eiwit 38.1g



1. Spek bakken

Verwarm de oven voor op 210°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. 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.



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.



3. Pasta koken

Schenk het gekookte water in een grote kookpan en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng de **bouillon** 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.



4. Smaakmakers bakken

Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in dunne ringen. Hak de **oreganoblaadjes** en de **peterselie** fijn. Smelt 2el 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 kleurt.



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**.



6. Pasta mengen

Meng **pasta** met de **broccoli** en **sauz** en voeg zoveel van het **kookwater** toe dat de **pasta** een sauzig laagje krijgt. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verkruimel het **spek** erboven. Rasp de **kaas** erover.