



Snelle broccolipasta met spekjes

en amandelen met gedroogde tomaten



ca. 25min



2 personen

Wist je dat Italianen hun pasta niet zomaar kiezen? Sliertpasta, zoals spaghetti, is bijvoorbeeld het lekkerst met lichtere sauzen op basis van olie, terwijl je een stevige saus zoals ragú het beste met een brede pasta zoals papardelle kunt eten. En orecchiette doet het dankzij z'n schelpvorm weer heel goed met een chunky gerecht, zoals deze broccolipasta met spekjes, amandelen en gedroogde tomaten.

Wat je van ons krijgt

- 250g orecchiette ¹
- 1 bosui
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1x spekjes
- 1x broccoli
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- dunschiller of kaasschaaf

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 42.9g,
koolhydraten 76.7g, eiwit 39.4g



1. Bosui snijden

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote pan. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Snijd de **gedroogde tomaten** in dunne reepjes.



4. Spek uitbakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en bak het **spek** in 4-5min krokant.



2. Kaas schaven

Schaaf met kaasschaaf of dunschiller dunne vlokken van de **kaas**. Voeg de **pasta** aan de pan met kokend water toe en kook in 9-11min beetgaar. Roer tussentijds af en toe door. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en houd de **pasta** warm.



5. Broccoli garen

Rasp de **broccoli** grof en voeg het aan spekpan toe. Schep om en schenk er dan de **helft van de sojasaus** en **150-200ml kookwater** bij. Breng het geheel aan de kook en stook 1-2min.

Tip: kookt de **pasta** nog? Schep het **kookwater** dan direct uit de pan.



3. Amandelen roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 2-3min goudbruin. Pas op, het **schaafsel** kan snel aanbranden. Haal uit de pan en zet opzij.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta**, de **gedroogde tomaten**, de **helft van van de kaas** en de **helft van de bosui** aan de pan toe en roer door. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** met de **rest van de bosui**, de **rest van de kaas** en de **amandelen**. Besprenkel evt. met de **resterende sojasaus**.