



Torchiette met krokante Serranoham

en paprika-tomatensaus



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 krokante Serranoham voor een overheerlijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 1x plakjes Serranoham
- 1 rode paprika
- 1x cherrytomaten
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 10g verse peterselie
- 250g torchiette ¹
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 flesje basilicumolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

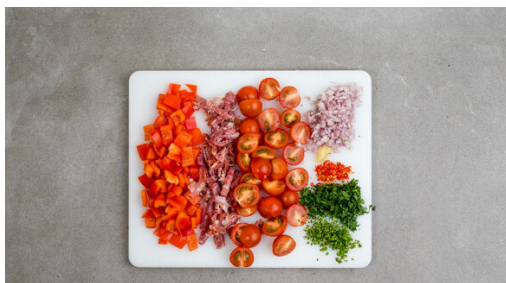
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

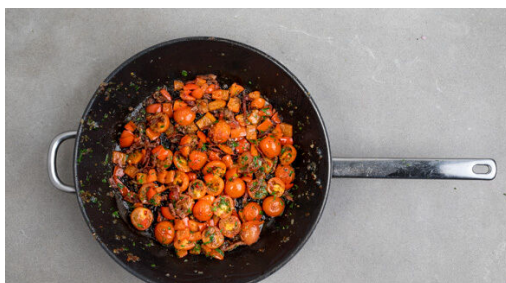
Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 32.0g, koolhydraten 86.3g, eiwit 28.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook ruim water in een waterkoker. Snijd de **serranoham** in dunne reepjes. 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** en **-steeltjes** apart van elkaar fijn.



4. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie. Bak het **sjalotje**, de **paprika**, **1-2el gehakte peper** en de **peterseliesteeltjes** 1min. Voeg dan de **ongebakken ham** met de **knoflook**, **cherrytomaten**, **2/3e van de peterselieblaadjes** en een scheut **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 opnieuw aan de kook. Voeg **2/3 van de torchiette** toe (of meer bij grote trek) en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje pastawater** op en doe de **pasta** terug in de pan. Voeg evt. een scheutje olijfolie toe.



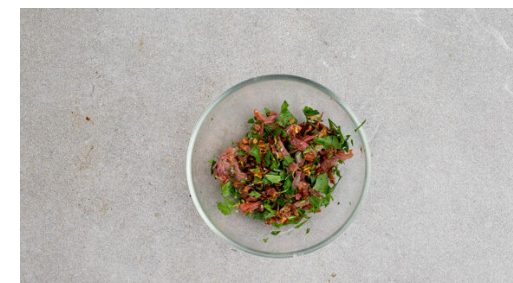
5. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **groenten**, **1/2tl citroenrasp**, **1el citroensap**, de **helft van de kaas** en flink wat peper. Voeg net zoveel **kookwater** toe tot de **pasta** met een glanzende **sous** omhuld is. Breng de **pasta** op smaak met meer peper, zout en **citroensap**.



3. Smaakmakers voorbereiden

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **helft van de ham** in 3-4min goudbruin en krokant. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **krokante ham** met **1/2tl citroenrasp** en de **rest van de peterselie**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **Serranohamtopping** en de **rest van de kaas**. Bedruypel met de **basilicumolie**.