



Cacio e pepe met gerookte kip

met artisjokken en broccoli



ca. 25min



2 personen

De originele versie van cacio e pepe schittert in eenvoud: pasta, harde kaas en versgemalen zwarte peper. Wij breiden 'm een beetje (enorm) uit, met gerookte kip, broccoli en artisjokken. We worden er waarschijnlijk voor op onze vingers getikt door de Italianen, maar dat is het ons waard.

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1x broccoli
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 blik artisjokken
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje zwarte peperkorrels

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vijzel
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 906kcal, vet 30.4g, koolhydraten 107.4g, eiwit 44.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng genoeg zout water voor de **pasta** en **broccoli** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **broccoli** in roosjes en rasp de **kaas** fijn.



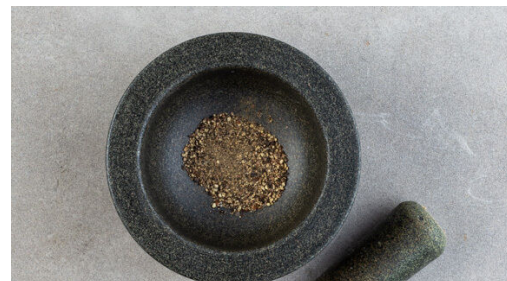
4. Kip braden

Hak de **artisjokken** grof en snijd de **gerookte kip** in blokjes. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en bak de **kip** ca. 3min. Voeg de **artisjokken** toe en bak ca. 1min mee, tot alles licht gebruid is.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook ca. 5min.



5. Peper malen

Stamp de **peperkorrels** fijn in een vijzel. Heb je die niet, doe de **korrels** dan in een diepvrieszak en plet ze met een zware pan. Voeg ca. **3/4e van de peper** toe aan de koekenpan en schep om.



3. Broccoli meegaren

Doe de **broccoli** na 5min kooktijd bij de **pasta** in de kookpan en kook nog 3-4min, tot alles beetgaar is. Schep ca. **250ml kookwater** uit de pan, giet alles af in een vergiet en laat uitlekken.



6. Serveren

Voeg de **pasta** en **broccoli** toe met 30g boter, de **kaas** en **200ml kookwater**. Bak al roerend tot de **kaas** en boter zijn gesmolten en voeg evt. **meer kookwater** en boter toe om de **pasta** smeuïger te maken. Proef of je nog zout wil toevoegen en bestrooi de **pasta** met de **rest van de zwarte peper**.