

DINNERLY



Pasta in cheddar-cajun-saus met broccoli en een knoflook-crumble



ca. 20min



2 personen

Pasta en kaas, kaas en pasta – die twee horen bij elkaar. Je kent vast allerlei pasta's met parmezaan en andere Italiaanse kazen, maar heb je wel eens een kaassaus met Britse cheddar geprobeerd? Pittig, romig, scherp en warm: een prachtige combinatie. Zéker als we er cajunkruiden bij doen, en het afmaken met verse groenten en een knapperige crumble voor een interessante textuur. Simpel, lekker én verrassend: helemaal Dinnerly.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g casarecce ¹
- 1 broccoli
- 25g panko ¹
- 2 tomaten
- 250ml volle melk ⁷
- 50g geraspte cheddar ⁷
- 1 zakje cajunkruiden

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- ½tl mosterd ¹⁰
- bloem ¹
- peper en zout

KOOGEREI

- grote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet
- garde

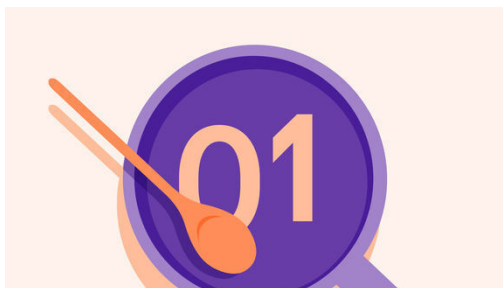
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

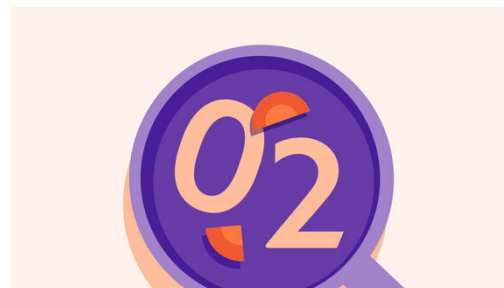
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 928kcal, vet 31.4g, koolhydraten 126.6g, eiwit 32.3g



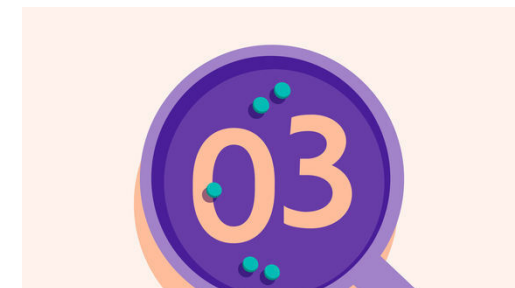
1. Broccoli snijden

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** en **broccoli** aan de kook in een grote kookpan. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste 1-2cm van de **stronk** en snij de **stronk** in dunne plakjes. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm klein.



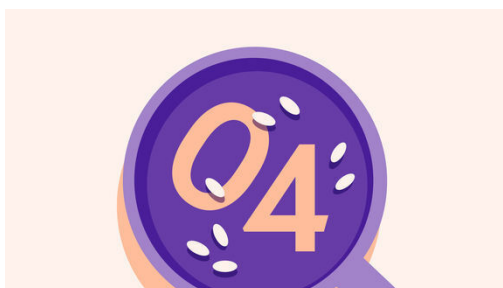
2. Pasta & broccoli koken

Voeg de **pasta** en **alle broccoli** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Laat alles uitlekken in een vergiet. De pan gebruiken we zo weer.



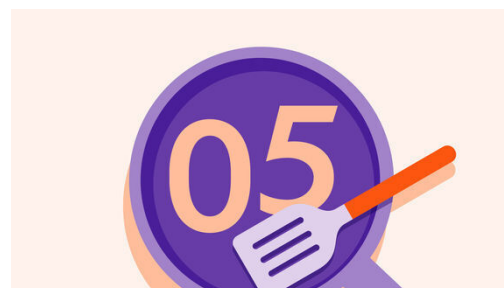
3. Crumble maken

Smelt 1el boter in een kleine koekenpan en bak de knoflook ca. 1min op medium tot hoog vuur. Roer de **panko** erdoor en rooster 2-3min tot het goudbruin is. Schep uit de pan en kruid met een flinke snuf peper en zout. Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snij de **tomaten** in grove stukken.



4. Saus maken

Smelt 2el boter op middelhoog vuur in de kookpan. Pak een garde, roer 2el bloem door de boter en bak in 1-2min goudbruin. Roer langzaam de **melk** erdoor, breng aan de kook en laat 2-4min borrelen terwijl je blijft roeren. Kruid met ½tl peper en zout.



5. Afmaken & serveren

Zet het vuur uit en roer de **kaas**, de **kruidenmix** en ½tl mosterd door het melkmengsel. Laat de **kaas** smelten en meng dan de **pasta**, **broccoli** en **tomaten** erdoor. Proef en breng evt. verder op smaak met wat peper en zout. Verdeel het **gerecht** over de borden en bestrooi met de **crumble**.



6. Makkelijk met de oven

Je kunt hier ook een ovenschotel van maken! Maak het gerecht zoals hierboven beschreven, maar sla het roosteren van de panko en knoflook over. Schep het gerecht in een ovenschaal. Meng de gesneden knoflook door de panko en strooi dit over de pasta. Snij de boter in kleine stukjes en verdeel erover. Bak ca. 10min op 220°C (200°C hetelucht) tot de panko knapperig is.