



Fantastisch snelle farfalle

met rucola, broccoli en rozijntjes



ca. 20min



2 personen

Waar je op feestdagen of in de weekenden wel eens zin hebt om groots uit te pakken, kunnen wij het ons voorstellen dat je doordeweek rap aan tafel wilt. Geen gehannes met de staafmixer, maar een smakelijke kant-en-klare pesto met extra veel kaas en wat chilipeper geven deze pasta net dat beetje pit. De rozijntjes lijken een vreemde eend in de bijt, maar geloof ons: ze smaken in dit recept fantastisch!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 15
- 12
- 7
- 3,7,15

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

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

Kooktip

Begin bij het toevoegen van de chilipeper met de helft en voeg beetje bij beetje meer toe of gebruik de chilipeper ter garnering

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 870kcal, vet 36.8g, koolhydraten 99.6g, eiwit 27.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **chilipeper** fijn, verwijder evt. **zaadjes** als je niet zo van pittig houdt.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een snuf zout in een grote kookpan, breng opnieuw aan de kook (met een deksel afgedekt gaat dit sneller!). Voeg de **farfalle** toe zodra het water kookt en kook in 8-10min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken.



3. Rozijnen wellen

Laat intussen de **rozijnen** in 50ml lauwwarm water wellen. Rasp de **kaas** fijn.



4. Amandelen toasten

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en toast de **amandelen** 2-3min. Schud de pan regelmatig zodat de **noten** gelijkmatig goudbruin kleuren en neem ze uit de pan.



5. Broccoli bakken

Verhit de grote koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Vang bij het afgieten van de **rozijnen** het **water** op. Voeg de **broccoliroosjes**, **1tl citroenrasp**, **chilipeper naar smaak (zie tip, links)** en het **rozijnenwater** aan de pan toe. Kook met een deksel afgedekt 3-5min totdat de **broccoli** beetgaar is. Roer af en toe door.



6. Pasta mengen

Voeg dan de **gekookte pasta**, **pesto**, **75ml kookwater**, de **rozijnen** en **helft van de kaas** aan de broccolipan toe. Warm in 1-2min al roerend op en breng op smaak met peper, zout en **1-2el citroensap**. Voeg meer **kookwater** toe voor een dunnere **sous**. Roer dan de **rucola** door de **pasta**. Serveer de **pasta** bestrooid met de **amandelen** en **rest van de kaas**.