



Torchiette met crispy Parmaham

in hartige paprika-tomatensaus



20-30min



2 personen

De Italianen zijn trots op hun Parmaham. De ham mag zijn naam alleen dragen als hij in de gelijknamige Italiaanse streek volgens specifieke voorschriften en zonder toevoeging van conserveringsmiddelen gedroogd wordt. Met zijn uitgesproken smaak weet je dat je een culinaire topper in de pocket hebt. Vandaag bak je de Parmaham lekker krokant voor jouw bordje pasta. Vers geraspte kaas erover en de Italiaanse droom is klaar!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kooktip

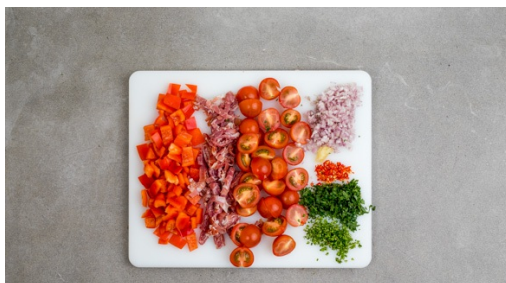
Voeg alle chilipeper toe als je van pittig houdt, de helft als een beetje pit genoeg is. Laat de chilipeper achterwege als jij of de kids er niet van houden.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 825kcal, vet 40.2g, koolhydraten 74.8g, eiwit 35.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **torchiette**. Snijd de **plakjes Parmaham** in dunne reepjes. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Halveer de **cherrytomaten**. Pel en hak de **sjalot** en **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** fijn. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **steeltjes** ook fijn, maar houd apart.



4. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in de zojuist gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **sjalot, paprika, chili (zie kooktip)** en **gehakte peterseliesteeltjes** 1min. Voeg dan de **ongebakken Parmaham, knoflook, cherrytomaten, 2/3e van de gehakte peterselieblaadjes** en een scheut **pastawater** toe. Roerbak de **groenten** in 4-5min zacht.



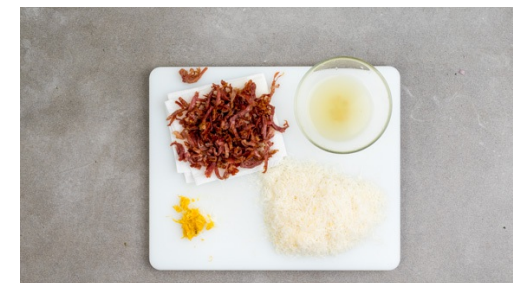
2. Pasta koken

Doe **2/3 van de torchiette** (gebruik **meer pasta** bij grote trek) met het zojuist gekookte water en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten een kopje **pastawater** op. Doe de **pasta** terug in de pan, evt met een scheutje olijfolie.



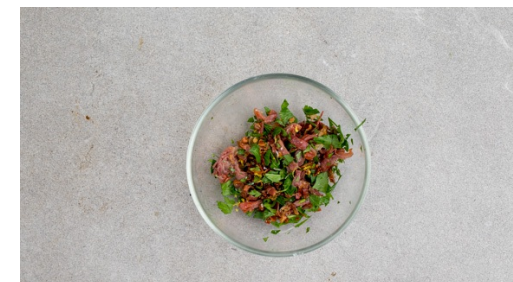
5. Pasta mengen

Roer de **gebakken groenten** met **1/2tl citroenrasp, 2el citroensap, de helft van de geraspte kaas** en flink wat peper door de **gekookte pasta**. Voeg 1el olijfolie en een flinke scheut van het opgevangen **pastawater** toe. Roer totdat de **pasta** met een glanzende **sous** omhuld is. Voeg evt. meer **pastawater** toe. Proef en breng evt. op smaak met extra peper en zout.



3. Smaakmakers voorbereiden

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **helft van de Parmahamreepjes** 3-4min totdat ze goudbruin en krokant zijn. Schep uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Rasp intussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



6. Topping maken

Meng de **krokant gebakken Parmaham** met **1/2tl citroenrasp** en de **rest van de gehakte peterselieblaadjes**. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **Parmaham-topping** en de **rest van de geraspte kaas**.