

DINNERLY



Pasta met mozzarella en muntsaus met broccoli en paprika



ca. 25min



2 personen

Soms kan het kleinste detail het grootste verschil maken. In dit geval is dat de munt, die een relatief eenvoudige pasta omdoopt tot een culinaire belevenis. Samen met broccoli en citroen wordt het een frisse saus, waarin de penne, nog meer broccoli, paprika en mozzarella heerlijk samenkomen. Geniet!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 1 broccoli
- 1 paprika
- 1 onbehandelde citroen
- 1 bol mozzarella ²
- 10g verse munt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ²
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- vergiet
- staafmixer

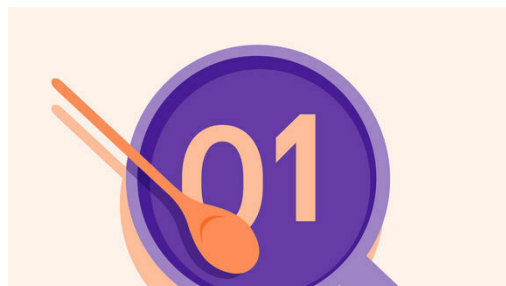
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

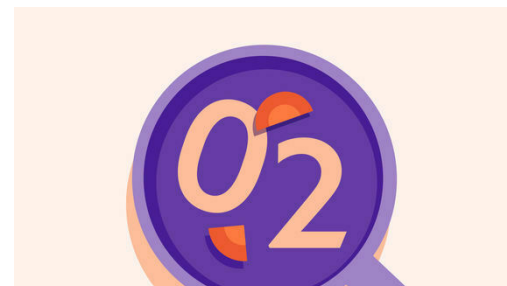
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 710kcal, vet 27.1g, koolhydraten 86.6g, eiwit 27.7g



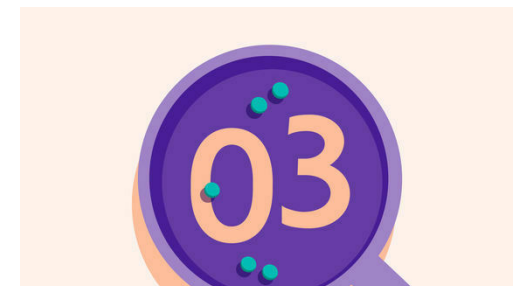
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Breng in een kleine kookpan gezouten water aan de kook voor een deel van de **broccoli**. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes. Verwijder de onderste cm van de **stronk** en snij de **stronk** in kleine blokjes. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook 4-6min.



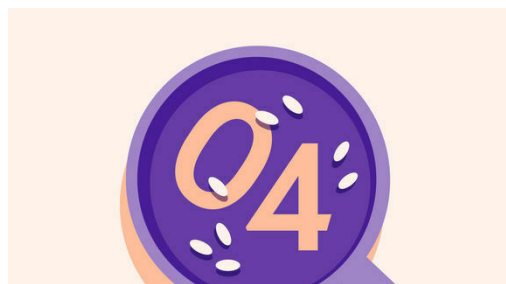
2. Pasta en broccoli koken

Voeg $\frac{3}{4}$ van de **broccoliroosjes** toe aan de **pasta** en kook nog ca. 3min. Laat de **pasta** en **broccoli** even uitlekken in een vergiet en doe terug in de pan. Voeg de **rest van de broccoli** toe aan het kokende water in de kleine kookpan en kook in ca. 8min zacht. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en zet opzij. Giet de **broccoli** dan af in een vergiet en doe terug in de pan.



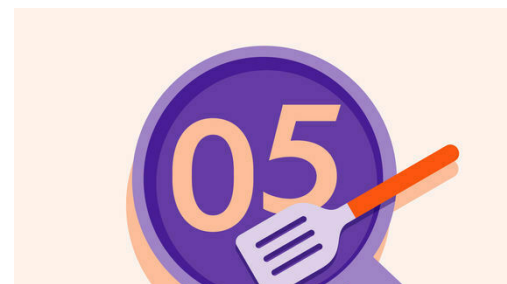
3. Paprika bakken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in kleine stukken. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur of snij 'm in stukken. Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** 5-6min, tot ie zacht en licht gebruind is.



4. Saus pureren

Pluk de **muntblaadjes** en snij ze grof. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Voeg $\frac{3}{4}$ van de **munt**, 1tl **citroenrasp**, 3el **citroensap**, 2el **kookwater**, de knoflook, 1el boter en een flinke snuf peper en zout toe aan de **broccoli** in de kleine pan. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde **saus**. Voeg evt. meer kookwater of boter toe om de consistentie aan te passen.



5. Afmaken en serveren

Roer de **saus**, **paprika** en **mozzarella** door de **pasta**. Proef en breng verder op smaak met peper, zout en evt. nog wat **citroensap**. Garneer de **pasta** met de **rest van de munt**.



6. Knapperig en romig

De mozzarella en muntsaus maken dit gerecht lekker romig. Wil je als tegenhanger ook nog iets knapperigs toevoegen? Rooster dan wat nootjes in een droge pan, hak ze grof en strooi ze voor het serveren over de borden.