

DINNERLY



Frisse orecchiette met citroen en munt met venkel en peultjes



ca. 25min



2 personen

Deze leuke kleine pasta-oortjes brengen ons direct in een goede stemming. Niet alleen smaken ze heerlijk en zien ze er mooi uit, ze transporteren ons ook meteen naar ons geliefde Italië. En met de aroma's van frisse citroen, verse munt, knapperige peultjes en smaakvolle venkel schijnt de zon al helemaal op ons bord. Wat voor weer het buiten ook is. Smakelijk eten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g orecchiette ¹
- 1 venkel
- 1x peultjes
- 10g verse munt
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 citroen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 0kcal



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de harde onderkant van de **venkel**, halveer 'm en snij 'm in dunne plakken. Pel en snij 1 teen knoflook in dunne plakjes.



2. Pasta en peultjes koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook ca. 9min. Roer af en toe door zodat de **pasta** niet aan elkaar plakt. Snij de **peultjes** doormidden en voeg ze toe aan de pan met **pasta**. Kook nog 2min, tot de **pasta** en **peultjes** beetgaar zijn. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet af en laat uitlekken in een vergiet.



3. Venkel bakken

Verhit een grote koekenpan met 2el boter. Bak de **venkel**, **2 takjes munt** en de knoflook 6-8min op middelhoog vuur, tot de **venkel** zachter wordt. Roer regelmatig. Kruid met peper en zout en verwijder de **munt**.



4. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** en de **helft van de citroenschil**. Halveer de **citroen** en pers **1 helft** uit. Pluk de **rest van de muntblaadjes** van de steeltjes en snij fijn. Voeg de **pasta**, **peultjes** en 1el boter toe aan de pan met **venkel**. Voeg **2/3e van de kaas** toe en schenk er **kookwater** bij, tot de **pasta** gelijkmatig bedekt is.



5. Serveren

Breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Haal de pan van het vuur en roer het **citroensap** en de **munt** erdoor. Schep de **pasta** op borden en garneer met de **citroenrasp**, de **rest van de kaas** en wat druppels olijfolie.



6. Meer saus voor iedereen!

Wil je liever wat meer saus bij je pasta? Doe de kaas dan in stap 4 niet in de pan maar pureer 2/3e ervan met de muntblaadjes, 1el citroensap, 1el olijfolie en 1-2el kookvocht. Breng de saus op smaak met zout en peper en roer 'm door de pasta. Voilà!