

Broccoli met pasta (plm 20 minuten)

Dit recept is gemakkelijk om te maken. Je kunt het zo uitgebreid maken als je wilt. Óf alleen broccoli en pasta, óf je voegt allerlei lekkere ingrediënten toe. Hieronder zie je een paar voorbeelden.

Ingrediënten voor 2 personen:

1 broccoli, in kleine roosjes (plm 500 gram)

150 gram gedroogde pasta

2 liter kokend water

Optionele ingrediënten, toevoegen naar smaak:

15 gram pijnboompitten

15 gram pinda's

1 uitgeperst/ kleingesneden teentje knoflook

een paar gehalveerde Cherry tomaatjes

2 eetlepels Parmezaanse kaas

een paar tomaatjes op olie, in stukjes gesneden

1 lente uitje in stukjes gesneden

200 gram spekjes

Voorbereidingen:

2 liter water koken (om de pasta en broccoli in te koken)

Rooster de pijnboompitten en pinda's in ongeveer 10 minuten, in een wok zonder olie of boter. Af en toe beetje roeren zodat ze niet zwart worden.

Bak de spekjes in ongeveer 10 minuten in een koekenpan/ wok, zonder olie of boter.

Doe de helft van het kokende water in een ketel en voeg de pasta toe. Doe de andere helft water in een andere ketel en voeg de broccoli toe. Na ongeveer 5 minuten giet je een scheutje siffofie in een pan, en voeg na 1 minuut de geperste knoflook toe. De broccoli is ondertussen gaar, dus die kun je afgieten. Voeg de broccoli toe aan de knoflook en roer om. De pasta is ook gaar dus die kun je afgieten en toevoegen aan de broccoli. Voeg toe wat je lekker vindt.

