

MARLEY SPOON



Pastasalade met sumak, courgettelinten en amandelkrokant

 20-30min  2 personen

Op het eerste gezicht lijkt het een vreemde eend in de bijt, zo'n zoet-hartige amandelschots met gerookt paprikapoeder. Maar het is ontzettend lekker in onze pastasalade met kerstomaatjes, linten van courgette en sumak-dressing. Het maken van karamel is - eerlijk is eerlijk - best tricky, maar met onze beproefde techniek is het voor iedereen een fluitje van een cent.

Wat je van ons krijgt

- orechiette ¹
- sumak
- geschaafde amandelen ¹⁵
- cherrytomaten
- courgette, geel
- vers basilicum
- citroen
- gerookt paprikapoeder
- Olives & more citroen en tijm olijven

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780.0kcal, vet 30.6g, eiwit 19.8g, koolhydraten 98.4g



1. Karamel maken

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe 4el suiker in een kleine kookpan met 2el water. Verhit op middelhoog vuur en laat de suiker oplossen in het water. Je mag de pan wel ronddraaien, maar er niet in roeren. Laat de **siroop** inkoken tot een goudkleurige **karamel**. Let op dat hij noch te donker noch te licht wordt.



2. Krokant maken

Voeg als de **karamel** de juiste kleur heeft heel snel **1tl gerookte paprikapoeder** (of meer naar smaak) en **geschaafde amandelen** toe, roer met een (bij voorkeur siliconen) spatel door. Neem pan van het vuur en giet het **karamelmengsel** *vlug* op het bakpapier. Spreid iets uit, bestrooi met een snuf zout en laat afkoelen.



3. Pasta koken

Breng in een waterkoker 1L water aan de kook. Doe de **orechiette** met het zojuist gekookte water en 1-2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng aan de kook en kook de **pasta** in 8-10 min beetgaar. Giet de **pasta** af en doe daarna terug in de pan, zet warm opzij.



4. Groenten snijden

Halveer intussen de **cherrytomaten**. Verwijder uiteinden van de **courgette** en schaaft met een dunschiller of kaasschaaf linten van de **courgette**, stop als je bij de kern bent. De **rest van de courgette** kun je bijv. voor een gepureerde soep gebruiken. Pluk de **basilicumblaadjes** en gooi de steeltjes weg. Pers de **citroen** uit.



5. Dressing maken

Meng de **sumak** met 2-3el olijfolie en **1el citroensap** in een kommetje tot een **dressing**. Breng op smaak met zout en peper.



6. Pastasalade maken

Giet de **dressing** over de **gekookte pasta** en hussel goed. Meng de **pasta** met de **courgettelinten, tomaten, basilicumblaadjes** en **olijven**. Breng op smaak met peper en zout. Breek de **amandelkrokant** in schotsen en steek deze in de **pastasalade**.