

MARLEY SPOON



Siciliaanse vispasta met paddenstoelen en pangrattato

 30-40min  Voor 3-4 personen

Magnifiek gelegen in de Middellandse Zee kan het niet anders dat de bewoners van het Italiaanse eiland Sicilië zich te buiten gaan aan heerlijke vis. Visrolletjes en stevige vis- en schaaldieresoepen staan er met zekere regelmaat op het menu. Wij lieten ons voor de vangst van de dag inspireren door de vele pastagerechten die deze streek rijk is en toppen hem af met pangrattato: een crispy topping van broodkruim.

Wat je van ons krijgt

- pangasiusfilet ⁴
- Italiaanse kruidenmix ¹⁵
- geschaafde amandelen ¹⁵
- teen knoflook
- rozijnen
- panko ¹
- verse basilicum
- cavatappi ¹
- kastanjechampignons

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- kookpan of waterkoker
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 755.0kcal, vet 15.7g, eiwit 42.9g, koolhydraten 105.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een grote kookpan water voor de **pasta** aan de kook. Breng 200ml water in een waterkoker aan de kook. Pluk de **basilicumblaadjes** en gooi de steeltjes weg. Boen de **kastanjechampignons** schoon, snijd in vieren en grotere exemplaren in achten. Pel de **knoflook** en hak fijn. Verwijder evt. graten en snijd de **pangasiusfilet** in 3-4cm grote stukken.



4. Saus maken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **champignons** toe en bak omscheppend 5min tot ze hun vocht beginnen te verliezen. Voeg de **vis** toe en bak nog 3min. Voeg **knoflook**, een snuf zout en **Italiaanse kruidenmix** toe en schep om zodat de **specerijen** zich kunnen verdelen.



2. Rozijnen wellen

Doe de **rozijnen** in een maatbeker of kommetje en overgiet met 200ml gekookt water. Laat 10min wellen.



5. Pasta mengen

Voeg het **champignonmengsel**, **2/3 basilicum** en de **rozijnen** met het **weekwater** aan de gekookte **pasta** toe. Breng op smaak met peper en zout en dek af met een deksel.



3. Pasta koken

Voeg de **cavatappi** met een snuf zout aan de kookpan toe zodra het water kookt en kook in ca. 8min beetgaar. Giet af en doe met een scheutje olijfolie in de kookpan terug.



6. Pangrattato maken

Veeg de grote koekenpan schoon en verhit deze op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **panko** en **geschaafde amandelen** toe en bak in 4-5min bruin en krokant. Breng op smaak met zout en peper. Roer de **pasta** door en verdeel over de borden en bestrooi met het **krum** en de **rest van de basilicumblaadjes**.