

MARLEY SPOON



Rijke pasta met asperges

spitskool en pancetta crumble



20-30min



Voor 3-4 personen

Bacon, pancetta en prosciutto: drie prachtige speksoorten die qua smaak en textuur behoorlijk aan elkaar gewaagd zijn. Pancetta is extra bijzonder aangezien het drie maanden aan de lucht wordt gedroogd en met kruidnagel, kaneel en nootmuskaat wordt gekruid. Wij hebben de pancetta verwerkt in een crunchy kruimtopping voor dit prachtige bordje pasta met groene asperges.

Wat je van ons krijgt

- penne ¹
- citroen
- spitskoolreepjes
- kippenbouillonblokje ⁹
- crème fraîche ⁷
- verse asperges
- verse bieslook
- pancettaplakjes
- panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Gebruik 2/3 van de pasta voor normale trek en alle pasta voor grote trek.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 800.0kcal, vet 28.0g, eiwit 25.3g, koolhydraten 107.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water aan de kook. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Snijd de houderige uiteinden van de **asperges** en snijd de **asperges** schuin in dunne plakjes. Hak de **bieslook** in dunne rolletjes of gebruik een schaar. Neem de **spitskoolreepjes** uit de verpakking.



4. Kruimtopping maken

Doe de **panko** en **1tl citroenrasp** in de gebruikte koekenpan. Verkruiemel de **pancettaplakjes** erboven fijn en roer door. Bak het **mengsel** 2min op middelhoog vuur al regelmatig roerend door, breng op smaak met een snufje peper en doe in een kommetje. Veeg de koekenpan schoon.



2. Pasta koken

Voeg de **penne** toe zodra het water kookt (**zie kooktip, links**) en kook in 10-11min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **pasta** met een scheutje olijfolie terug in de pan, roer door.



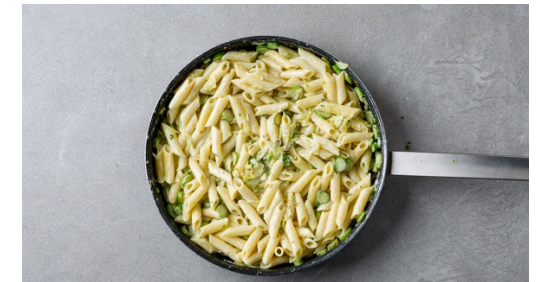
5. Spitskool bakken

Veeg de vuile koekenpan schoon, doe de opgevangen **pancetta-olie** terug in de pan en verhit op middelhoog vuur. Voeg de **spitskoolreepjes** toe en bak op middellaag vuur 4-5min totdat de **koolreepjes** zijn geslonken. Voeg dan de **aspergeplakjes** toe en roerbak nog 2min.



3. Pancetta bakken

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **pancettaplakjes** 2-3min per kant totdat het **vlees** krokant is. Leg de **pancettaplakjes** op een snijplank en vang de **olie** in een kommetje op.



6. Pasta mengen

Voeg het **opgevangen kookwater**, een verkruiemeld **bouillonblokje**, de **crème fraîche** en de **helft van de bieslook** aan de pan toe en roer door. Kook 2-3min en breng op smaak met peper en zout. Doe de **gekookte pasta** in de pan, roer om de **saus** te verdelen. Serveer de **pasta** bestrooid met het **pancetta-kruim** en **rest van de bieslook**. Geef de **citroenpartjes** erbij.