

MARLEY SPOON



Rijke pasta met baconkruim

en groene asperges met spitskool



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Wij hebben vandaag de bacon op een wel heel bijzondere manier verwerkt in je gerecht. Je maakt van zoute plakjes bacon namelijk een crunchy kruimtopping voor over het prachtige bordje pasta met groene asperges. Op die manier proef je met iedere hap niet alleen de lekkere smaak van de bacon, maar ook de crispy textuur. Een echte winnaar!

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1x groene asperges
- 20g verse bieslook
- 1x spitskoolreepjes
- 500g penne ¹
- 1x spekplakjes
- 1 zakje panko ¹
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Kooktip

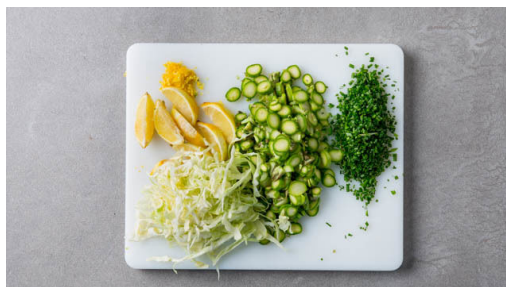
Gebruik 2/3e van de pasta voor normale trek en alle pasta voor grote trek.

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 2-3cm van de onderkant van de **asperges** en snijd de **asperges** schuin in plakjes. Snijd de **bieslook** in dunne ringetjes of gebruik een schaar. Neem de **spitskoolreepjes** uit de verpakking.



4. Baconkruim maken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **panko** en **1tl citroenrasp** toe en verkruiemel het **spek** er fijn boven. Roer door en bak het **mengsel** 2min al regelmatig roerend. Breng het **kruim** 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 de **pasta** in 8-9min 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

Verhit de **spekolie** in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **spitskoolreepjes** toe en roerbak 4-5min op middellaag vuur totdat ze zijn geslonken. Voeg dan de **aspergeplakjes** toe en bak 2min mee.



3. Bacon bakken

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



6. Pasta mengen

Voeg het **kookwater**, een verkruiemeld **bouillonblokje**, de **crème fraîche** en de **helft van de bieslook** aan de pan toe en roer door. Kook 1-2min tot de **sous** dikker is en breng op smaak met peper en zout. Doe de **gekookte pasta** erbij en roer om de **sous** te verdelen. Serveer de **pasta** bestrooid met het **kruim** en de **rest van de bieslook**. Geef de **citroenpartjes** erbij.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**