

# MARLEY SPOON



## Maccheroni alla Pugliese

met malse kipstukjes en broccoli



30-40min



Voor 3-4 personen

Laat je met dit magnifieke pasta-gerecht verleiden door de smaken van de Italiaanse streek Puglia. De inwoners noemen haar zowaar de keuken van de zon, en met het flinke aantal graanvelden is het niet meer dan logisch dat pasta een centrale rol speelt. Wij geven deze klassieke pasta een twist door 'm met ansjovis en stukjes kip te serveren. Bestrooi met vers geraspte kaas en waan je in een oogw...



## Wat je van ons krijgt

- 7
- 1
- 4

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- koekenpan of wok
- keukenrasp
- kookpan
- schuimspaan
- vergiet

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

## Kooktip

Je kunt evt. de stonk schillen en de stonk in plakjes snijden en ook meekoken, of de stonk als basis voor een groentesoep gebruiken.

## Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 810kcal, vet 18.1g, koolhydraten 103.2g, eiwit 50.8g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water aan de kook. Pel **knoflook** en hak fijn. Snijd 2-3cm grote **broccolirosjes** van de stonk (**zie kooktip, links**). Pluk de **peterselieblaadjes** en hak fijn. Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Halveer **paprika's**, verwijder de kern en snijd in dunne repen.



### 4. Ansjovis toevoegen

Snijd intussen de **ansjovis** in kleine stukjes. Voeg de gehakte **ansjovis** met de **knoflook** en **1tl citroenrasp** toe en bak 2-3min op middellaag vuur mee.



### 2. Broccoli en pasta koken

Voeg de **broccoli** toe zodra het water kookt en kook in 4-5min beetgaar. Haal de roosjes met een lepel of schuimspaan uit het water en laat uitlekken. Breng het water opnieuw aan de kook, voeg de **maccheroni** toe en kook in ca. 10min beetgaar. Giet af en zet warm opzij.



### 5. Broccoli toevoegen

Voeg de **broccoli** en **helft van de peterselie** aan de pan met de **kip** toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Kip en paprika bakken

Dep intussen de **kippendijen** droog en snijd ze in ca. 2-3cm lange repen. Verhit dan een grote koekenpan of wok met 1el olie op middelhoog vuur, voeg de **kip-** en **paprikareepjes** toe en bak in 3-5min gaar en goudbruin.



### 6. Pasta toevoegen

Voeg de **pasta** aan de koekenpan toe en roer goed door. Verdeel de **pasta** over de borden en bestrooi met de geraspte **kaas** en **rest van de peterselie**. Serveer de **citroenpartjes** ernaast.