

---

## Romige pasta met chorizo

en cavolo nero met cherrytomaat



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- cavolo nero
- citroen
- cherry tomaten
- gerookt paprikapoeder
- teen knoflook
- chorizo worst <sup>7</sup>
- Spaghetti <sup>1</sup>
- zure room <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- waterkoker

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

## Kooktip

Rasp alleen het geel van de citroenschil, het wit is namelijk erg bitter.

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie



### 1. Spaghetti koken

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Doe **2/3e van de spaghetti** (gebruik alle **pasta** bij grote trek) met het gekookte water en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op.



### 4. Cherrytomaten stoven

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en bak de **knoflook** en **1/2tl gerookt paprikapoeder** al roerend 1min. Voeg de **cherrytomaten**, 100ml water, 1/4tl zout en peper naar smaak aan de pan toe en stooft 2-3min totdat de **cherrytomaten** water loslaten. Ontdoe de **cavolo nero** intussen van zijn stelen en nerven en hak de **bladeren** grof.



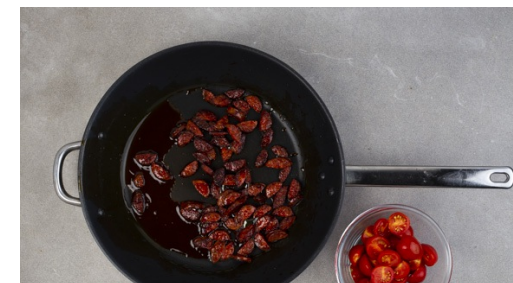
### 2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd intussen de **chorizo** in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn.



### 5. Cavolo nero toevoegen

Doe de **cavolo nero** in de groentenpan en stooft nog 3-5min totdat de **cavolo nero** geslonken is. Voeg in de laatste minuut de **chorizo** toe om mee op te warmen. Roer de **zure room** er als laatste door.



### 3. Chorizo bakken

Verhit een droge, grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **chorizo** 2-3min tot het **vet** eruitloopt en de **chorizo** goudbruin begint te kleuren. Halveer de **cherrytomaten**. Haal de **chorizo** uit de pan en zet opzij voor stap 5. Maak de pan niet schoon.



### 6. Pasta mengen

Voeg de **spaghetti** aan de pan met **chorizo** toe en roer goed door om de **sous** te verdelen. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om het geheel sauziger te maken. Proef en breng de **pasta** evt. op smaak met meer peper en/of zout. Schep de **pasta** op en rasp **de schil van de citroen** er over (**zie kooktip, links**).