
Romige pasta met chorizo

en cavolo nero met cherrytomaat



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- chorizoworst ⁷
- cavolo nero
- teen knoflook
- zure room ⁷
- Spaghetti ¹
- gerookt paprikapoeder
- cherry tomaten
- citroen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker
- 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 grote 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 stoof 2-3min totdat de **cherrytomaten** water loslaten. Ontdoe de **cavolo nero** intussen van zijn stelen en nerven en hak de **bladeren** grof.



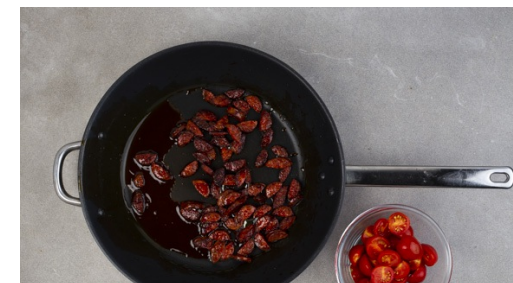
2. Ingrediënten voorbereiden

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



5. Cavalo nero toevoegen

Doe de **cavalo nero** in de groentenpan en stoof 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**).