

Citroen fettuccine met artisjok, tomaat en broodkruim

Op zoek naar een makkelijke en goedgevulde pasta? Dan is dit hét recept voor jou!

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Pasta's en risotto's
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 30 minuten

Op zoek naar een makkelijke en goedgevulde pasta? Dan is dit hét recept voor jou!

Bereidwijze

1. Maak eerst het broodkruim. Snijd het stokbrood in blokjes. Bestrooi met zout, de Piccantissimo kruiden en besprenkel met de citroenolie. Plaats kort in de ovengrill totdat het brood goudbruin gekleurd is. Haal uit de oven en verkruimel eventueel tot kleinere stukjes.
2. Snijd de artisjokken in kleinere stukjes. Bewaar de olie uit het potje. Leg opzij.
3. Snijd de tomaten in kleinere stukjes, leg apart tot gebruik.
4. Laat het bakje of potje olijven uitlekken.
5. Pel de knoflooktenen en sla plat.
6. Doe de bakolijfolie in een pan en voeg de knoflooktenen toe. Bak zo'n 2 minuten of totdat de knoflook begint te geuren.
7. Voeg dan de artisjokken, de tomaten, olijven, chiliflakes en wat olie van de artisjokken toe.
8. Voeg dan in delen de spinazie toe totdat deze geslonken is.
9. Kook intussen de pasta 5 minuten in ruim water met zout. Giet af, bewaar 1 kopje kookvocht.
10. Voeg het kookvocht en de pasta toe aan het artisjok/tomaat/olijven/spinazie mengsel.
11. Schep om en laat nog heel even bakken.
12. Haal de pan van het vuur. Voeg de Parmezaanse kaas toe en kruid met zwarte peper en eventueel nog wat zout. Schep goed om.
13. Schep de pasta in de borden. Besprenkel met citroenolie en maak af met het broodkruim.

Variatietip: Vervang het broodkruim door geroosterde pijnboompitten. Voeg eventueel uitgebakken spekjes of chorizo toe. Ook lekker met wat citruszout van Neolea.

Ingrediënten

- Citroen fettuccine pasta
- 1 potje artisjokken op olie
- 1 potje zongedroogde tomaten
- 400 gram spinazie
- Een bakje of potje pitloze Kalamata olijven
- 2 knoflooktenen
- Een half (oud) stokbrood
- Geraspte Parmezaanse kaas
- Zout
- Zwarte peper
- 2 el Piccantissimo kruiden
- Chiliflakes
- Bakolijfolie
- Citroenolie

accessoires