



Hoofdgerechten

Pasta met broccolisaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram broccoli (roosjes)
1 bosje basilicum
4 lookteentjes
1 citroen
40 gram parmezaanse kaas (geraspt)
400 milliliters groentebouillon
400 gram penne
4 ansjovisfilets
1 theelepel cayennepeper
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Giet af en bewaar wat van het kookvocht.

Pers de look en bak in olijfolie zacht. Voeg de ansjovis toe en laat rustig smelten. Schep er de broccoli onder, giet er de bouillon bij en kruid met de cayennepeper en zout. Breng aan de kook en laat op een laag vuur zacht worden. Breek de broccoli met een vork in stukjes en laat het vocht verdampen tot je een dikke saus krijgt.

Schep er de pasta bij en hussel alles goed onder elkaar. Voeg eventueel nog wat kookvocht van de pasta toe om het geheel wat smeùiger te maken. Rasp er de citroenzeste over en kruid extra bij met peper en zout.

Schep de pasta in kommen en werk af met het basilicum en de Parmezaanse kaas.

