



Pasta met broccoli en spekkblokjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram penne (2 x 250g)
1 klontje boter
600 gram broccoliroosjes (dv fresh stoof)
200 gram spekblokjes (gerookt)
1 rode ui (in ringen)
800 gram cubetti (met italiaanse kruidenmix, Elvea)
150 gram geraspte kaas
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta beetgaar in lichtgezouten water.
- 2.** Smelt een klontje boter in een pan en stoof hierin de broccoli. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat 10 minuutjes stoven.
- 3.** Verhit een pan en bak hierin de spekreepjes tot ze mooi krokant zijn.
- 4.** Voeg de uiringen toe en laat gedurende 3 minuten meebakken.
- 5.** Doe de passata erbij en laat zachtjes stoven.
- 6.** Meng de pasta en de broccoli door de saus.
- 7.** Schep in een ovenschaal en bestrooi met de gemalen kaas.
- 8.** Zet gedurende 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.