

Citroenpasta met boerenkool & mozzarella

Door de combinatie van het frisse citroen, het zoute en hartige broodkruim, de pittige chilli flakes, en het bittere van de boerenkool is dit een top gerecht!

En je zet het ook nog eens binnen 20 minuten op tafel.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	20 minuten

Door de combinatie van het frisse citroen, het zoute en hartige broodkruim, de pittige chilli flakes, en het bittere van de boerenkool is dit een top gerecht!

En je zet het ook nog eens binnen 20 minuten op tafel.

Bereidwijze

1. Plaats het brood in een keukenmachine en maak er fijn broodkruim van (kant en klaar mag natuurlijk ook).
2. Giet 30 ml Betis bakolijfolie in een hapjespan, laat warm worden en voeg het broodkruim toe. Blijf roeren tot dat het broodkruim bruin en krokant is.
3. Haal dat het brood uit de pan, kruid het met de chili flakes en laat afkoelen op een stuk keukenpapier.
4. Kook de citroen pasta volgens de instructie al dente of gaar en giet af.
5. Giet in de zelfde hapjespan de rest van de olie en de plakjes knoflook. Laat deze kort bakken totdat de olie de smaak van de knoflook heeft overgenomen. Voeg dan de boerenkool toe en bak deze 5-6 minuten of totdat deze gaar is. Kruid met peper en zout.
6. Voeg de gekookte pasta met eventueel een klein beetje kookvocht toe en roer voorzichtig door elkaar.
7. Serveer de pasta in een grote schaal, met het broodkruim en de mozzarella of burrata. Maak af met een scheutje Sicilië Novello olijfolie of citroenolie en serveer direct.

Ingrediënten

- 120gr zuurdesembrood zonder korst
- 90ml Betis bakolijfolie
- 200g citroen fettuccine
- 4 teentje knoflook
- ¼ theelepel chilli flakes
- 120gr boerenkool
- 2 mozzarella of burrata
- Scheutje Sicilië Novello olijfolie

accessoires

- Keukenmachine