



Orecchiette met broccoli

Pugliaanse klassieker waarbij broccoli zacht meekookt en tot een romige saus uit elkaar valt, met look, ansjovis en pikante peper.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr orecchiette
- 600 gr broccoli
- 4 teentjes look
- 4 ansjovisfilets
- 1 rode peper
- 5 el olijfolie
- 50 gr geraspte pecorino
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Verdeel de broccoli in kleine roosjes en snij de tere stukken van de stronk in blokjes.
2. Breng een grote pot gezouten water aan de kook en kook de broccoli 5 minuten voor tot hij zacht begint te worden.
3. Schep de broccoli uit het water en voeg de orecchiette toe aan hetzelfde kookwater, kook ze beetgaar volgens de verpakking.
4. Verhit ondertussen de olijfolie in een ruime pan en fruit de fijngesneden look samen met de ringetjes rode peper op zacht vuur.
5. Voeg de ansjovisfilets toe en roer tot ze in de olie uit elkaar vallen tot een hartige basis.
6. Doe de voorgekookte broccoli in de pan en plet hem gedeeltelijk met een houten lepel tot een grove, romige massa.
7. Giet de orecchiette af maar houd een kopje kookvocht apart, en meng de pasta door de broccoli.
8. Voeg een scheutje kookvocht toe tot alles mooi glanst en breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
9. Werk af met de geraspte pecorino en een laatste scheutje olijfolie voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)