



## Orecchiette con cime di rapa

*Klassieke Pugliese pasta met rapini, look, ansjovis en pikante peper. Simpel, bitterzoet en vol karakter.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

400 gr orecchiette  
600 gr cime di rapa of broccoletti  
4 ansjovisfilets  
3 teentjes look  
1 gedroogde rode peper  
6 eetlepel olijfolie  
50 gr geraspte pecorino  
zout

## Bereidingswijze

---

1. Maak de cime di rapa schoon en snijd de taaie stelen weg.
2. Kook de orecchiette in ruim gezouten water en voeg de laatste 5 minuten de groente toe.
3. Verwarm ondertussen de olijfolie en smelt er de ansjovis en de gesneden look in.
4. Voeg de verkruimelde rode peper toe en laat kort meebakken.
5. Giet de pasta en groente af en houd een kopje kookvocht achter.
6. Meng alles door de ansjovisolie en voeg wat kookvocht toe voor een smeùige saus.
7. Werk af met geraspte pecorino en dien meteen op.

---

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