



Pasta met geroosterde spruiten, citroen en pijnboompitten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram spruiten (schoongemaakt en in plakjes gesneden)
olijfolie
peper en zout
400 gram orecchiete
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 citroen
1 rode spaanse peper (fijngesneden)
50 gram parmezaan (geraspt)
1 bosje bladpeterselie
4 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel de fijngesneden spruiten over een bakplaat. Besprenkel gul met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Laat 20 à 30 minuten roosteren in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Kook de pasta beetgaar in lichtgezouten water en giet af.
- 3.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote pan en fruit hierin de knoflook. Voeg de pasta, de geraspte schil van de citroen én het sap van de citroen toe. Roer goed.
- 4.** Voeg vervolgens de geroosterde spruiten, de Spaanse peper, de geraspte Parmezaanse kaas en de bladpeterselie toe. Roer goed. Werk af met de pijnboompitten. Serveer onmiddellijk.