

Ingrediënten voor 4 personen

Penne Rigate, stronk broccoli, 2 ons chorizo (niet te dun gesneden), 1,5 - 2 dl slagroom, 1 paprika

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pasta met chorizo

Eenpansgerecht van Penne Rigate, chorizo en broccoli

Vorbereiding

Paprika wassen en snijden in repen, broccoli in roosjes snijden en wassen.

Bereidingswijze

Water voor Penne opzetten met beetje olie en zout. Penne volgens verpakking bereiden. De laatste 6 a 7 minuten de broccoli meekoken. In de kooktijd van de Penne: bak voorzichtig de plakjes chorizo en giet het vet af. Daarna de paprika enkele minuten meebakken (goed doorwerken). Room er voorzichtig bijschenken en nog 5 minuten meeverwarmen (niet koken !!). Inmiddels zijn de pasta en broccoli klaar en beetgaar, afgieten en alles door elkaar mengen en direct opdienen.

Serveertips

Kaas (verse Parmesaans !)Serveren met gemengde salada (eventueel met feta en olijven)en ciabatta. Volle rode wijn. Afwassen hoeft niet, je gasten likken de pan schoon.