



Conchiglioni met broccoli en ansjovis

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g conchiglioni
-  250 g broccoli (in kleine roosjes)
-  1 teentje knoflook
-  2 el olijfolie
-  40 g broodkruim of paneermeel
-  25 g Parmezaanse kaas (geraspt)
-  3 ansjovisfilets

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta beetgaar.
2. Voeg de laatste 4 minuten van de kooktijd de broccoli toe en kook mee.
3. Hak ½ teentje knoflook grof.
4. Verhit 1 eetlepel van de olie en bak hierin de gehakte knoflook met de broodkruimels goudbruin.
5. Schep op een bord en meng met de Parmezaanse kaas.
6. Pers de overige knoflook.
7. Verhit de overige olie in de pan en bak hierin de geperste knoflook en de ansjovisfilets met 1 el van de ansjovisolie circa 2 minuten, tot de ansjovis smelt.
8. Voeg de pasta en broccoli toe, schep door elkaar en breng op smaak met peper.
9. Bestrooi met de kaaskruimels.

TIP: Vervang de ansjovis in dit recept door reepjes gerookte zalm.

BRON: boodschappen.nl

