



Maccheroni calabresi met geroosterde spruitjes, chorizo en taleggio

2 PERSONEN

 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g groene of paarse spruitjes
-  1½ el olijfolie extra vergine
-  2 chorizoworstjes* gedroogd, zonder vliesjes, fijngesneden
-  150 g maccheroni calabresi
-  100 g taleggio zachte roodschimmelkaas, in stukjes
-  paarse basilicum, voor erbij
-  sherryazijn, voor erbij

MATERIAAL: braadslee

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Halveer de spruitjes als ze fors zijn en verdeel ze over een niet te grote braadslee.
3. Besprenkel de spruitjes met de olijfolie en bestrooi met wat zout en peper.
4. Rooster ze ± 15 minuten tot ze net beginnen te kleuren.
5. Neem uit de oven en strooi de chorizo erover.
6. Rooster nog 10-15 minuten tot de spruitjes mooi kleuren en de chorizo knapperig is.
7. Kook intussen de pasta in een grote pan met licht gezouten kokend water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Giet af.
9. Voeg de gare pasta toe aan de slee en schep de taleggio erdoor.
10. Verdeel de pasta over borden en strooi er (paarse) basilicum over.
11. Besprenkel met wat sherryazijn en serveer.



* Als je geen chorizoworstjes kunt krijgen, koop dan een dikke plak chorizo van ± 65 g die je klein snijdt.

BRON: deliciousmagazine.nl