



Conchiglie mini e fagioli

2 PERSONEN

 2 uur + 10 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  125 g gedroogde cannelini bonen
-  125 g mini conchiglie of penne of kleine macaroni
-  750 ml water
-  40 ml olijfolie
-  2½ tenen knoflook, gepeld en licht geplet
-  4 blaadjes salie
-  ½ citroen
-  ¼ tl gedroogde chilivlokken
-  ½ winterpeen, in kleine blokjes
-  1 stengel bleekselderij, in kleine blokjes
-  ½ tl zout + extra

MATERIAAL: ovenbestendige pan

ZO MAAK JE HET

Voorbereiding

1. Begin een nachtje van tevoren door de bonen in een grote kom met water te laten weken.

Bereiding

2. Verwarm de oven voor op 175 °C.
3. Giet de bonen af en doe ze in een pan met deksel die in de oven kan.
4. Voeg het water toe, de tenen knoflook, olijfolie, de salie en de chilivlokken.
5. Breng aan de kook en haal ze dan van het vuur af.
6. Halveer de citroen en laat de twee kwarten ongeveer 3 minuten bakken in een koekenpan, tot de snijkant bruin en gekarameliseerd is.
7. Doe ze bij de bonen in de pan.
8. Leg de deksel op de pan maar laat een klein kiertje open.
9. Zet de pan in de oven en laat de bonen daarin 2 uur lang garen.
10. Check af en toe even of je ze zachtjes ziet sudderen, dan gaat het goed.
11. Voeg na 90 minuten het zout toe aan de bonen.
12. Kook de pasta ongeveer 15 minuten voordat de bonen klaar zijn gaar in ruim gezouten water.
13. Voeg er ook de blokjes wortel en bleekselderij aan toe.
14. Giet ze af en meng ze daarna door de bonen en het kookvocht.
15. Haal de citroen kwarten eruit.
16. Breng de pasta e fagioli op smaak met zout en peper.

BRON: culy.nl

