



Mediterrane rozemarijn-pasta met kikkererwten en ansjovis

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g ditalini of mezzi rigatoni*
- 🍴 ½ blikje (48 g) ansjovisfilets in olijfolie
- 🍴 2 takjes rozemarijn
- 🍴 250 g kikkererwten uit blik, gelekt
- 🍴 2 sneetjes ciabatta (oud)
- 🍴 1 takje peterselie
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 sjalot
- 🍴 2 el olijfolie

MATERIAAL: koekenpan, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta in ruim water beetgaar.
2. Giet de olijfolie van de ansjovisfilets, maar vang de olie op.
3. Hak de ansjovisfilets met de naaldjes van de takjes rozemarijn en de knoflook fijn.
4. Snijd ook de sjalot fijn.
5. Verhit in een ruime koekenpan de helft van opgevangen ansjovisolie met 1 el olijfolie.
6. Bak hierin de sjalotjes 1-2 minuten zachtjes.
7. Voeg het ansjovis-knoflook-rozemarijnmengsel toe en bak 3-4 minuten zachtjes tot de ansjovisfilet bijna is opgelost.
8. Maal intussen in de keukenmachine of in de hakmolen van de staafmixer het ciabattabrood fijn.
9. Verhit in een koekenpan de laatste 2 el olijfolie.
10. Bak het ciabattakruim goudbruin en krokant.
11. Voeg wat zout toe.
12. Schep de kikkererwten door de ansjovisolie en bak 2 minuten zachtjes tot ze warm zijn.
13. Giet intussen de pasta af.
14. Snijd de peterselie fijn.
15. Schep de pasta door de kikkererwten en breng op smaak met peper.
16. Schep de pasta op een schaal of de borden en bestrooi met het krokante ciabattakruim en peterselie.

TIP: Ditalini zijn kleine, korte buisjes, terwijl mezzi rigatoni een kleinere versie is van de grotere rigatoni, dus beide zijn korte buisvormige pasta's, maar mezzi rigatoni is langer en breder met ribbels, perfect voor dikke sauzen, terwijl ditalini meer voor soepen en lichtere sauzen is; kies ditalini voor soep, en mezzi rigatoni voor een stevige vlees- of groentesaus.

BRON: deliciousmagazine.nl

