

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 250 g spruitjes groene of paarse
- 🥩 2 chorizoworstjes gedroogd, zonder vliesjes, fijngesneden
- 🍝 150 g pasta
- 🧀 100 g taleggio zachte roodschimmelkaas, in stukjes

voor erbij

- 🌿 paarse basilicum
- 🍷 sherryazijn

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 1½ el 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 braadslee en schep de taleggio erdoor.
10. Verdeel de pasta over borden en strooi er (paarse) basilicum over.
11. Besprenkel met wat sherryazijn en serveer.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

