

## Benodigdheden

voor 4 personen

6 lange rode chilipepers  
1 broccoli  
6 el extra vergine olijfolie  
75 g oud brood, in stukjes gescheurd  
rasp en sap van 1 biocitroen  
3 tenen knoflook fijngesneden  
250-300 g verse lasagnevellen in repen gesneden  
½ bosje bladpeterselie blaadjes en steeltjes apart fijngesneden  
6 ansjovisfilets op olie uitgelekt en fijngesneden  
80 ml witte wijn  
geraspte parmezaanse kaas om erover te strooien

## Tijd

1 uur - 20 minuten



Bron: De Oogst magazine

# BROCCOLI

Broccoli uit de oven met pittige pasta en citroenkruid

## Aan de slag

**Stap 1:** Verwarm de oven voor op 200°C. Prik de chilipepers in met een mes en leg ze met de broccoli op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met 3 el olijfolie en strooi er wat peper over. Rooster ze 35-45 min. tot ze gaar zijn en donkerder van kleur.

**Stap 2:** Meng in een kom het broodkruim met de citroenrasp, 1 el olie en 1 teen knoflook en spreid uit op een bakplaat. Schuif 15 min. voor het einde van de oventijd in de oven, onder de broccoli, en bak knapperig. Neem de broccoli uit de oven en snijd in stukken.

**Stap 3:** Kook intussen de lasagnerepen beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en vang 150 ml van het kookvocht op.

**Stap 4:** Verhit in een koekenpan op matig vuur de rest van de olijfolie. Bak hierin de peterseliesteeltjes met de ansjovis en de rest van de knoflook 2-3 min. tot de aroma's vrijkomen. Voeg de wijn, het opgevangen kookvocht en het citroensap toe en laat in 2-3 min. licht inkoken.

**Stap 5:** Serveer de pasta met de broccoli en pepers, bestrooid met citroenkruid. Schenk de saus erover en bestrooi met parmezaanse kaas en peterselieblad.