

## Benodigdheden

voor 2 personen

- 1 stronk broccoli
- 200 gram orecchiette  
(of een andere pastasoort)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1.5 teentjes knoflook
- pecorino kaas, geraspt
- versgemalen peper en zout

## Tijd

30 minuten

# BROCCOLI

Pasta con broccoli

## Aan de slag

**Stap 1:** Snijd de broccoli in kleine roosjes.

Haal de onderkant en de schil van de stam en snijd deze in halve maantjes.

Dit kun je ook eten!

**Stap 2:** Breng zo'n een pan met ruim water en een goede eetlepel zout aan de kook. Voeg de broccoli toe en kook deze voor zo'n 5 minuten. Haal de broccoli eruit, maar laat het water koken.

**Stap 3:** Kook dan de pasta in hetzelfde water gaar volgens de bereidingswijze op de verpakking.

**Stap 4:** Verwarm de olijfolie in een hapjespan en fruit de knoflook. Voeg de gekookte broccoli toe en druk deze een beetje plat met een spatel of vork. Haal een half kopje pastawater uit de pan en voeg dit toe aan de broccoli.

**Stap 5:** Giet de pasta af, voeg dit toe aan de pan met broccoli en breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Voeg ook ruim geraspte pecorino toe.

