

MAROS

Vers Vlees

EENPANS-FUSILLI MET GEHAKT EN BROCCOLI

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 1 middelgrote uien
- ✓ 1 el milde olijfolie
- ✓ 300 g rundergehakt
- ✓ 500 g broccoli
- ✓ 300 g Grand'Italia half volkoren fusilli
- ✓ 690 g Grand'Italia Sugocasa tradizionale in fles
- ✓ 700 ml water
- ✓ 100 g Parmezaanse kaas
- ✓ 15 g verse basilicum
- ✓ 317 g buffelmozzarella

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN**

⌚ **WACHTTIJD: -**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Snipper de ui. Verhit de olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de ui 2 min. Voeg het gehakt toe en bak in 5 min. rul en bruin.
- ➔ Snijd ondertussen de broccoli in roosjes van 1.5 cm, voeg toe en bak 3-4 min. mee.
- ➔ Voeg de fusilli, sugocasa en het water toe, roer door en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat 10 min. zachtjes koken tot de pasta gaar is. Roer af en toe.
- ➔ Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas grof, pluk de blaadjes van de takjes basilicum. Voeg de helft van de kaas en de helft van het basilicum toe aan de pasta en roer door. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
- ➔ Scheur de mozzarella in stukjes, voeg toe aan de pasta en roer kort door. Bestrooi met de rest van de kaas en de rest van het basilicum. Breng op smaak met peper.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949