

## Eenpanspasta met romanesco en Brugge Blomme

### Ingredienten:

- 1 kleine romanesco (of bloemkool)
- 4 lente-uitjes, schoongemaakt
- ¼ van een bol verse look
- 2 el olijfolie
- 1/8 tl fijn zeezout
- sap van ½ citroen
- 250 ml groentebouillon
- 250 ml water
- 350 g linguine
- zwarte peper
- 160 g Brugge Blomme
- 50 g kervel

### Bereiding:

1. Verwijder de bladeren en de harde kern van de romanesco. Verdeel in zo klein mogelijke roosjes.
2. Snijd de lente-uitjes in ringen en hak de look fijn.
3. Doe de romanesco-roosjes, lente-ui, look, olijfolie, zeezout, citroensap, groentebouillon en water in een brede, diepe kookpot. Breek de linguine doormidden en voeg toe. Kruid royaal met zwarte peper van de molen.
4. Zet het deksel op de pot en breng aan de kook. Neem het deksel eraf, zet het vuur laag en laat in +/- 8 minuten gaar- en droogkoken. Roer af en toe en voeg indien nodig een extra scheutje water toe.
5. Snijd de Brugge Blomme in blokjes. Hak de kervel fijn.
6. Roer beiden door de pasta en kruid naar smaak bij met peper en zout.

Tip: Gebruik glutenvrije taco's om het recept glutenvrij te maken.

Smakelijk!

4 personen

20 min

Hoofdgerecht

2.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/eenpanspasta-met-romanesco-en-brugge-blomme>