

Ingrediënten voor 4 personen

farfalle (farfalle)

300 g

zwaardvis (in
hapklare stukken)

400 g

8 plakjes bacon

tomatenblokjes

1 blikje

1 wortel (in blokjes)

witte selder (in
boogjes)

1 stengel

kikkererwten ((blik
of bokaal))

200 g

ui (klein, fijn
gesnipperd)

1

olijfolie

cognac

1 borrelglasje

peterselie (gehakt)

1 el

peper

zout

Pastastrikjes met zwaardvis en bacon

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € € | MOEILIKHEID: ☺☺

Vorbereiding

1 Snipper de uit fijn en snij de wortel in blokjes. Snij de stengel bleekselder in boogjes.

2 Snij de bacon in reepjes. Leg ze op een lichtjes ingevette bakplaat en zet ze 3 tot 4 minuten onder de hete grill, tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat ze opdrogen op keukenpapier.

3 Roerbak de ui, de wortel en de selder 5 minuten in 2 eetlepels olie. Doe er de visblokjes bij. Roerbak 1 minuutje. Flambeer met de cognac. Voeg er de tomaatblokjes en de kekererwten aan toe. Laat 5 minuten sudderen tegen de kook aan. Breng op smaak met peper en zout.

4 Kook de pasta beetgaar in gezouten water. Giet af en vermeng ze meteen met de saus. Werk af met de baconreepjes en gehakte peterselie. Serveer meteen.