Crunchy penne met savooikool, ansjovis en witte boontjes

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1⁄4 savooikool
olijfolie
2 teentjes knoflook (in plakjes gesneden)
4 ansjovisfilets (op olijfolie)
2 eetlepels rozijnen
1 blik witte bonen (uitgelekt)
500 gram penne
120 gram panko (of broodkruim)
4 eetlepels Parmezaanse kaas
1 citroen (geraspte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snij de savooikool in dunne reepjes. Breng een grote pot water aan de kook en voeg 2 eetlepels zout toe. Kook de savooikool gedurende 5 minuten en giet af. Laat goed uitlekken.**

2. **Verhit een scheut olijfolie in een grote braadpan of wok. Bak hierin de knoflook kort aan en voeg de uitgelekte ansjovisfilets toe. Roer tot de ansjovisfilets uit elkaar vallen. Voeg de savooikool en de rozijnen toe. Roer goed en laat de savooikool mooi aanbakken. Voeg de witte boontjes toe en breng goed op smaak met peper.**

3. **Kook de penne en giet af. Meng de penne in de braadpan met de savooikool. Schep in een ovenschotel. Voeg eventueel wat extra olijfolie toe. Bestrooi met een mengsel van panko en Parmezaanse kaas. Zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Werk af met geraspte citroenschil.**