**Budget pasta met broccoli van sterrenchef Richard van Oostenbrugge**

Nodig voor vier personen:

2 kleine stronken broccoli

3 knoflooktenen

2 fijngesneden Spaanse pepers (met zaadjes)

1 gesnipperd sjalotje

8 ansjovisfilets

2 laurierblaadjes

een royale scheut olijfolie

600 gr orecchiette

zout

150 gr geraspte Parmezaanse kaas

80 gr geroosterde pijnboompitten

Bereiding:

Snijd de broccoli’s met stelen en al in grove stukken en kook goed gaar in een pan met zout water. Bewaar het kookvocht. Zweet in een andere pan knoflook, peper, laurierblad, het sjalotje en de ansjovis in olijfolie. Prak met een vork de gare broccoli en het olijfolie-kruidenmengsel tot een grove saus. Kook de pasta in het kookvocht van de broccoli beetgaar. Giet af en meng de broccolisaus door de pasta. Schep in warme diepe borden, bestrooi met Parmezaan en pijnboompitjes en besprenkel met een beetje olijfolie.