**Linguine pasta met worst van Jamie Oliver**

Nodig voor 3 personen:

225 gram linguine

300 g broccoletti of bimi

Olie

Olijfolie

1 grote biologische worst (saucijs, varkensworstje)

2 teentje knoflook

3 ansjovisfilets in olie

1 snufje gedroogde rode chilivlokken

150 ml Frascati witte wijn

30 g pecorino of Parmezaanse kaas

Peper

Zout

Bereiding:

Kook de pasta in gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet hem af en houd daarbij een grote kop van het zetmeelhoudende kookwater apart. Maak intussen de broccoletti schoon en snijd de dikkere stengels in de lengte doormidden zodat ze extra zacht worden. Zet een grote koekenpan met 1 eetlepel olie op matig vuur. Knijp het worstvlees uit het velletje in de pan en bak het rul met een houten lepel. Voeg zodra het vlees licht goudbruin is eerst de grof gehakte knoflook en vervolgens de ansjovis, chilivlokken, broccoletti en wijn toe. Laat de saus zachtjes inkoken tot de pasta klaar is. Hussel de uitgelekte pasta door het vleesmengsel, rasp de pecorino erover en besprenkel met extra vergine olijfolie. Hussel de boel opnieuw door elkaar en maak de saus zo nodig extra smeuïg met een scheutje van het kookwater. Proef een hapje, voeg naar smaak peper en zout toe en ga meteen aan tafel.