**Pasta met broccoli-courgettesaus en pangrattato**

Nodig:

400 gram pasta

zout

1 stronk broccoli

1 mini ciabatta (reeds afgebakken), maar ook oud stokbrood of ander oud brood werkt hiervoor goed

olijfolie

4 teentjes knoflook, fijngehakt

15 gram platte peterselie, fijngehakt

2 rode uien, gesnipperd

1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden

1 courgette, in blokjes

1 citroen

zwarte peper

Bereiding:

Kook de pasta beetgaar in gezouten kokend water. Giet daarna af in een vergiet, maar bewaar 500 ml van het kookvocht. Snijd roosjes van de stronk broccoli. Schil de stronk en snijd deze daarna in stukjes. Kook 5 minuten voor in kokend water en giet af. Maal ondertussen de ciabatta in de keukenmachine tot fijne broodkruimels. Verhit een koekenpan en schenk er een scheut olijfolie in. Fruit de helft van de knoflook met een goede snuf zout in de olie terwijl die opwarmt. Roer daarna de broodkruimels erdoor met nog een extra scheut olijfolie. Bak dit circa 10 minuten op middellaag vuur tot de broodkruimels krokant en goudbruin zijn. Roer regelmatig en zet het vuur lager als het te hard gaat. Roer op het laatst de helft van de fijngehakte peterselie erdoor en schep de pangrattato daarna over in een bakje. Zet de kookpan van de pasta weer op het vuur en schenk er een royale scheut olijfolie in. Fruit op middellaag vuur de gesnipperde rode ui en andere helft van de knoflook met een snuf zout en de Italiaanse kruiden voor 5 minuten. Roer regelmatig.

Voeg na 5 minuten de gekookte broccoli en blokjes courgette toe aan het ui-knoflookmengsel en roerbak tot de courgette zacht wordt. Schenk 250 ml van het kookvocht erbij, verwarm en roer de andere helft van de fijngehakte peterselie erdoor. Pureer daarna tot een gladde saus met een staafmixer of gebruik een keukenmachine of blender. Meng de gekookte pasta door de broccoli-courgettesaus en verwarm. Voeg naar wens nog extra kookvocht toe om de saus smeuïger te maken en breng verder op smaak met citroensap, zwarte peper en/of zout. Serveer de pasta met een royale hoeveelheid van de pangrattato.