

one pot macaroni-ham

met huile d'olive de Nyons BOB

Voor 4 personen:

- *320 g macaroni*
- *150 g kwaliteitsvolle gekookte ham in dobbelsteentjes*
- *800 ml lichte kippenbouillon (of water + 1 bouillonblokje)*
- *2 soeplepels **huile d'olive de Nyons BOB***
- *40 g geraspte parmezaan*
- *1 teentje knoflook zonder kern*
- *Verse peper en fleur de sel*

Bereidingstijd: 10 minuten
Kooktijd: 10 minuten

Verwarm een scheutje olijfolie op middelhoog vuur in een grote kookpot. Bak het teentje knoflook even mee maar laat niet kleuren.
Voeg de pasta rechtstreeks toe in de kookpot, en giet er dan de warme lichte kippenbouillon bij. De bouillon moet de pasta net bedekken. Breng aan de kook, en laat op middelhoog vuur garen, roer regelmatig om - de pasta absorbeert de bouillon en geeft zijn zetmeel vrij.
Als de pasta al dente is en de bouillon bijna volledig geabsorbeerd (er mag een beetje bindmiddel overblijven), voegt u de hamblokjes toe. Meng en laat de ham 1 minuut opwarmen.
Neem van het vuur en voeg de olijfolie en de geraspte parmezaan toe. Meng grondig - de olie bindt met het zetmeel en zorgt voor een lichte en glanzende saus. Voeg desgewenst een beetje bouillon toe.
Dien onmiddellijk op in diepe borden. Werk af met verse peper en fleur de sel en een laatste scheutje koude olijfolie

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Nyons BOB te gebruiken voor zijn zachtheid, zijdezachtheid en aroma's van gedroogd fruit, evenals zijn boterige smaak, eventueel vergezeld van aroma's van verse hazelnoten en/of vers gesneden gras.
U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nice BOB of Languedoc BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026