MARLEY SPOON

Pikante pasta all'amatriciana

met spek en paprika

ca. 25min 2 personen

Wat wij aan de Italiaanse keuken zo geweldig vinden is dat veel klassieke Italiaanse gerechten door hun eenvoud juist zo lekker zijn. Vandaag hebben we ons dus laten inspireren door pastasaus all'amatriciana uit de gemeente Amatrice. Alles wat je nodig hebt is wat zoutig spek, gepureerde tomaat, knapperige paprika, een paar chilivlokken en heel veel Italiaanse passie!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne [1]
- 2 tomaten
- 1 zakje chilivlokken
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1x spekreepjes
- 1 blokje Italiaanse kaas [7]

Wat je thuis nodig hebt

- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen
gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 655kcal, vet 21.9g, koolhydraten 90.5g, eiwit 22.7g

1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet af en laat uitlekken.

2. Groenten voorbereiden

Snijd de **tomaten** grof, doe ze met **1tl chilivlokken** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer grof. **Let op**, de **chilivlokken** zijn erg pittig, gebruik evt. iets minder, proef en voeg naar smaak meer toe. Pel de **ui** en snipper 'm fijn. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of gebruik een knoflookpers.

3. Spek en ui bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak het **spek** en de **ui** 2-3min. Voeg dan de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee.

4. Saus koken

Voeg de **paprika** en **gepureerde tomaten** toe aan de pan, zet het vuur lager en laat 6-8min zachtjes koken, tot de **saus** indikt. Breng op smaak met ½tl honing, peper en zout.

5. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn.

6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **saus** en de **kaas**. Voeg evt. wat **kookwater** voor de gewenste consistentie. Verdeel de **pasta all'amatriciana** over diepe borden en serveer.