MARLEY SPOON

Penne met varkenssaucijs en mozzarella

in tomatensaus met wortel en venkel

ca. 25min 2 personen

Vandaag zet je een Italiaans meesterwerk op tafel dat zeker in de smaak gaat vallen! Sappige varkenssaucijs, romige mozzarella en verse groente in een smaakvolle tomatensaus. Elegant geserveerd op penne en afgemaakt met basilicumcrème. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne [1]
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 venkel
- 2 varkenssaucijzen
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 200g tomatenpassata
- 1 bol mozzarella [2]
- 1 zakje basilicumcrème

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter [2]
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen
Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 1052kcal, vet 56.0g, koolhydraten 93.0g, eiwit 42.8g

1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Halveer en pel de **ui** en snipper fijn. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte in vieren en dan overdwars in stukjes. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden. Verwijder het harde uiteinde en de stelen en snijd de **venkel** overdwars in dunne reepjes.

2. Saus starten

Verwijder het velletje van de **varkenssaucijzen**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en 1el boter en bak de **varkenssaucijzen** en de **venkel** 2-3min. Voeg de **ui** en de **wortel** toe met ½tl peper en zout en bak nog 3-4min, tot de **ui** glazig is.

3. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.

4. Saus koken

Voeg de **helft van de kruidenmix** toe en roerbak 30-60sec. Schenk de **tomatenpassata** in de pan en breng kort aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat de **saus** zachtjes pruttelen, tot de **pasta** gekookt is.

5. Mozzarella voorbereiden

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in hapklare stukjes.

6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** en de **helft van de mozzarella** met de **saus**. Voeg beetje bij beetje wat **pastawater** toe om de consistentie aan te passen. Verdeel de **pasta** over borden, top met de **rest van de mozzarella** en besprenkel met de **basilicumcrème**.