



## Fijne pasta met chipolataworst

en Mediterraanse gekruide groentesaus



20-30min



2 personen

Pasta-fans, opgelet! Vandaag vind je in de box torchiette. Deze pastasoort wordt in Italië met de hand gemaakt en gerold; dat maakt haar ook ideaal om met een stevige groentesaus te mengen. Voor vleesliefhebbers hebben we aan de rijke saus worstjes uit Frankrijk toegevoegd: de chipolataworst. Zo heb je met dit gerecht het beste van twee landen te pakken.



## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- grote koekenpan
- grote koekenpan met deksel
- grote kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- 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 925kcal, vet 40.3g, koolhydraten 99.0g, eiwit 34.3g



### 1. Groenten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook, dit gaat sneller met een deksel afgedekt. Halveer, pel en snijd intussen de **ui** in dunne halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd in 1cm grote stukjes.



### 4. Pasta koken

Voeg de **torchiette** toe zodra het water kookt en kook in 6-7min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



### 2. Champignons snijden

Boen de **champignons** met een borsteltje of vochtige doek schoon en snijd in vieren, snijd grotere exemplaren in achten.



### 5. Worstjes bakken

Snijd de **chipolataworstjes** in 2cm grote stukken. Verhit een tweede grote koekenpan op hoog vuur en bak de **worstjes** in 4-5min rondom goudbruin en knapperig.



### 3. Saus starten

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 1min. Voeg de **ui**, **paprika** en **champignons** met de **helft van de Adios Salt! spicy seasoning**, suiker en zout toe. Bak 2-3min en voeg de **gehakte tomaten** met 100ml water toe. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en roer om op te lossen. Kook met een deksel afgedekt 10-12min.



### 6. Pasta afmaken

Pluk intussen de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Voeg de **pasta** aan de sauspan toe en breng op smaak met **meer seasoning**, peper en zout naar wens. Schep op, verdeel de **chipolataworstjes** erover en bestrooi met de **basilicum**. Rasp de **kaas** erboven fijn.