



Pasta met geroosterde groenten

in een romige tomatensaus met haverroom



ca. 25min



2 personen

Groenten roosteren in de oven is een van onze favoriete kooktechnieken. Het is makkelijk en voegt een hele berg smaak aan je groenten toe. Om je bordje pasta van vandaag af te maken voeg je er een snelle saus van zongedroogde tomaten, knoflook en haverroom aan toe.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 250g sperziebonen
- 1 paprika
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 40g gedroogde tomaten
- 200ml haverroom
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat of ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

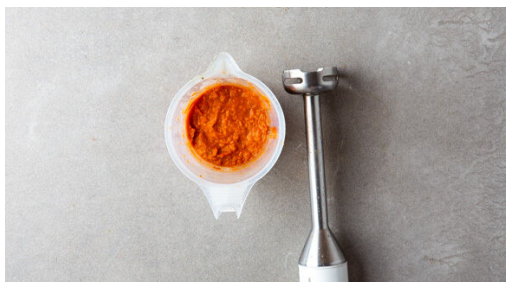
Voedingswaarde per portie

calorieën 638kcal, vet 20.9g, koolhydraten 97.1g, eiwit 15.1g



1. Pasta koken

Verwarm de oven voor op 250°C met de grillfunctie. Breng in een middelgrote kookpan genoeg gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten ca. **150ml pastawater** op en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet. Doe de **pasta** terug in de pan en zet afgedekt opzij.



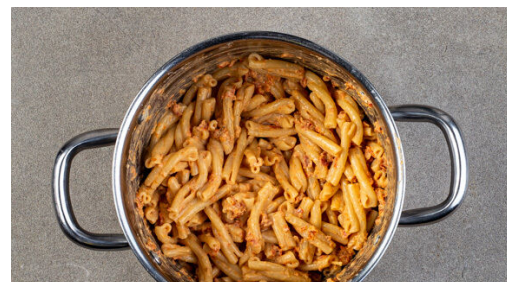
4. Saus maken

Pel de **knoflook** en doe samen met de **gedroogde tomaten** en de **haverroom** in een hoge (maat)beker. Pureer tot een romige **sous**. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten snijden

Verwijder de uiteinden van de **sperziebonen** en snijd ze in stukjes van 2-3cm. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd de **tomaten** in vieren.



5. Pasta en saus mengen

Voeg de **sous** toe aan de pan met de **pasta** en meng naar wens wat **pastawater** erdoor. Roer tot alles goed gemengd is. Warm op middelhoog vuur in ca. 2min op en breng op smaak met peper en zout.



3. Groenten roosteren

Doe de **sperziebonen**, **paprika** en **tomaten** in een ovenschaal of verdeel ze over een bakplaat. Hussel om met 1tl olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster ca. 10min in de oven tot de **groenten** beginnen te blakeren.



6. Basilicum hakken

Hak de **basilicum incl. steeltjes** fijn. Serveer de **pasta** met de **geroosterde groenten** en bestrooi met de **basilicum**. Besprenkel naar wens met wat olijfolie.