

DINNERLY



<650kcal Kruidige spaghetti met aubergine

met kappertjes en tomatenpesto met olijven



ca. 25min



2 personen

Zin in pasta, maar heb je inmiddels genoeg van bolognesesaus? Dan wordt het tijd voor een nieuwe favoriet: spaghetti met gebakken aubergine en sappige tomaten. De pasta is roodgekleurd door een heerlijke pesto van gedroogde tomaat en olijven, en kappertjes voegen lekkere zure en zoute aroma's toe.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische volkoren spaghetti¹
- 1 grote aubergine
- 2 tomaten
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 kuipje rode pesto met olijven

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

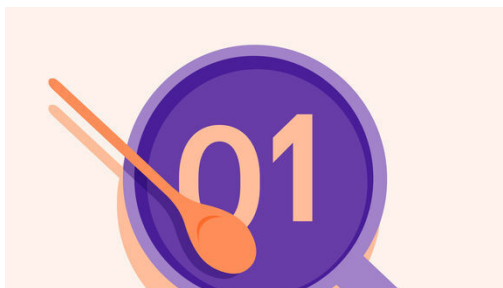
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

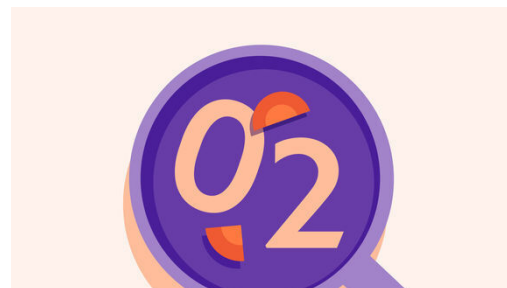
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 605kcal, vet 18.3g, koolhydraten 90.3g, eiwit 16.4g



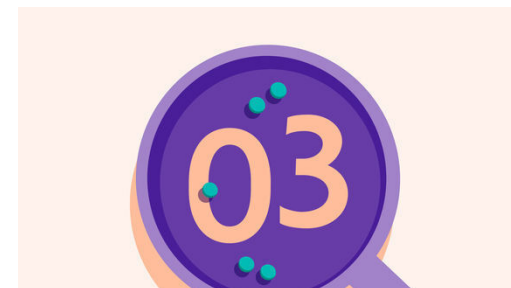
1. Aubergine bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 2cm. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **aubergine** in 6-8min zacht.



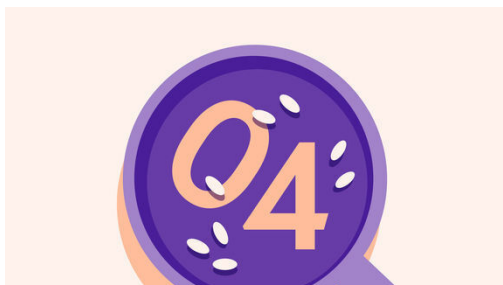
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 13-14min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



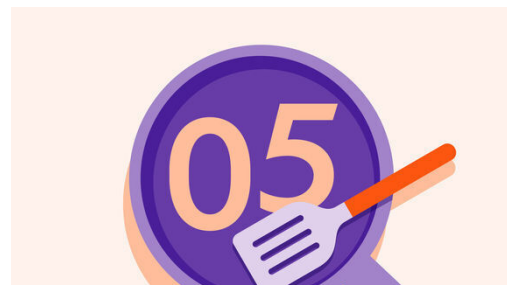
3. Groente meebakken

Snij de **tomaten** in dunne parten. Voeg de **tomaat**, **kappertjes**, **kruidenmix** en een flinke snuf zout toe aan de pan met **aubergine** en bak al roerend 3-5min.



4. Pasta toevoegen

Meng de **pesto** door de **groente**. Voeg de **pasta** met **100ml kookwater** toe en verwarm 1-3min. Voeg evt. beetje bij beetje meer kookwater toe.



5. Afmaken en serveren

Proef en breng de **spaghetti** op smaak met peper en zout. Schep op borden en serveer.



6. Groen erbij?

Met verse kruiden kun je je bord mooi versieren én een fris accent toevoegen. Peterselie of bieslook passen er bijvoorbeeld perfect bij.