



Pasta all'arrabiata

met artisjok en mozzarella



ca. 20min



2 personen

Een van onze grote favorieten is terug van weggeweest: pasta all'arrabiata! We hebben 'm in een nieuw jasje gestoken, waardoor je hem in een half uurtje op tafel hebt staan. De 'sugo' wordt volgens traditioneel recept gemaakt van in olijfolie gegaarde knoflook, tomaten en chilipepers. 'Arrabiata' betekent boos, wat slaat op de pittigheid van het gerecht. Je bepaalt zelf hoe 'boos' jouw saus wordt, want jij doseert de chili.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 250g penne ¹
- 1 zakje chilivlokken
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse basilicum
- 1 blik artisjokken
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- waterkoker
- grote kookpan
- vergiet
- grote koekenpan

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

Kooktip

Voeg minder verse chili en/of chilivlokken toe als je niet van pittig eten houdt of als er kinderen meeten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 797kcal, vet 34.7g, koolhydraten 87.1g, eiwit 31.6g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** inclusief zaadjes fijn.



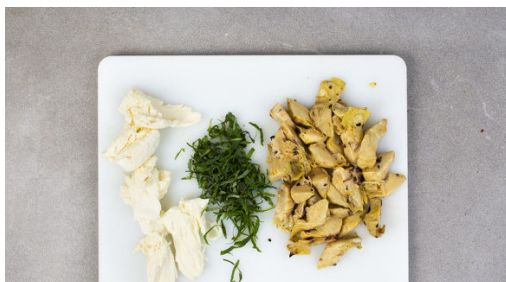
2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1/2tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Gebruik bij grote trek **meer pasta**. Giet af en doe **pasta** terug in de pan met een beetje olijfolie, roer door.



3. Saus maken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en bak de **knoflook** en **chilipeper** met een **mespunt chilivlokken** 1min (zie tip, links). Voeg de **tomatenblokjes** en 1tl suiker toe. Roer door en kook de **saus** 2min. Voeg dan de **helft van het bouillonpoeder** toe en laat de **saus** in 7-8min op middellaag vuur inkoken.



4. Ingrediënten snijden

Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes. Giet **artisjokken** af en snijd ze in grove stukjes. Scheur de **mozzarella** in grove stukken.



5. Pasta mengen

Voeg de **artisjokken** met **2/3e van de basilicum** en de **pasta** aan de sauspan toe. Roer door en warm de **pasta** in 1min in de **saus** op. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **chilivlokken**.



6. Serveren

Schep de **pasta** op en verdeel de **mozzarella** en de **rest van de basilicum** erover. Garneer met een handje **rucola** en besprenkel met wat olijfolie.

Tip: meng de **rest van de rucola** met 2tl olijfolie, 1-2tl (balsamico)azijn, zout en peper in een kom en serveer deze als **salade** bij de **pasta**.