



Penne all'arrabiata

met artisjok en mozzarella



ca. 25min



2 personen

Een van onze grote favorieten is terug van weggeweest: penne 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
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet
- waterkoker

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 781kcal, vet 35.5g, koolhydraten 87.2g, eiwit 28.1g



1. Chilipeper snijden

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



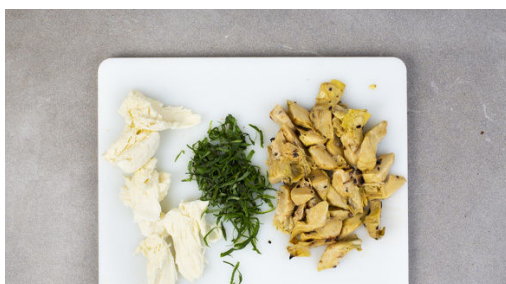
2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe (of meer bij grote trek) en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Giet af en doe **pasta** terug in de pan met een beetje olijfolie, roer door.



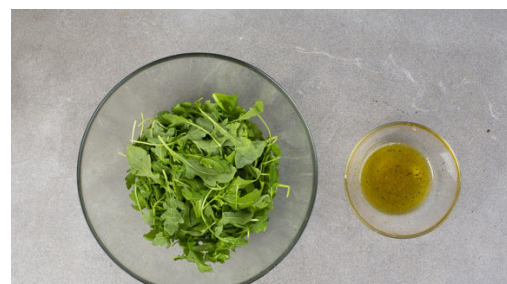
3. Saus maken

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



4. Mozzarella snijden

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



5. Salade maken

Was de **rucola** grondig. Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout en peper.



6. Pasta afmaken

Roer de **artisjokken** en **2/3e van de basilicum** door de **saus** en schep de **pasta** erdoor. Verdeel over de borden en garneer met de **mozzarella** en de **rest van de basilicum**. Top met een handje **rucola**. Hussel de **rest van de rucola** om met de **dressing** en serveer als **salade** bij de **pasta**.