

DINNERLY



Pikante pasta met feta uit de oven met gebakken tomaten en aubergine



ca. 40min



2 personen

Dinnerly wil jou helpen goed en makkelijk te koken, zelfs als je niet zo ervaren bent in de keuken. Dit recept van onze chef Mary-Lihn is een geweldige uitdrukking van deze missie: de verse tomaten en aubergine bak je met feta in de oven tot de kaas lekker gesmolten is. Ondertussen kook je snel de pasta en dan hoef je alles alleen nog door elkaar te roeren. Ontzettend makkelijk maar vooral erg lekker. Dinnerly for the win!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g cherrytomaten
- 1 rode ui
- 1 aubergine
- 1 zakje harissa
- 100g feta ⁷
- 250g volkoren fusilli ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- vergiet

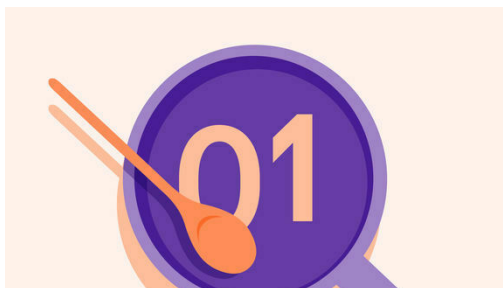
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

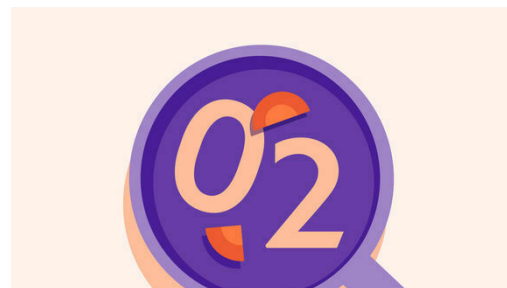
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 860kcal, vet 33.3g, koolhydraten 107.2g, eiwit 27.3g



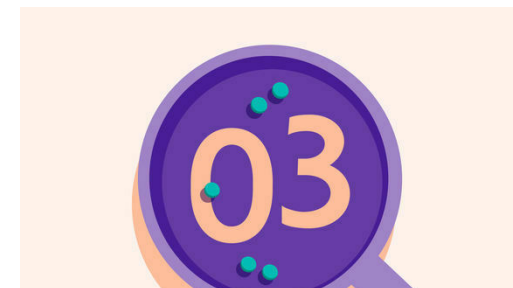
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C). Snij de **cherrytomaten** in vieren. Pel 2 tenen knoflook en snij ze heel fijn, of gebruik een knoflookpers. Pel en halveer de **ui** en snij in partjes. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 2cm.



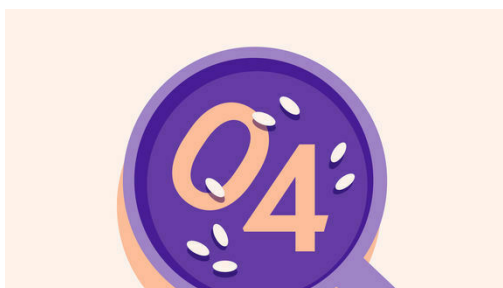
2. Groenten en feta bakken

Doe de **tomaten**, **aubergine**, **ui** en knoflook in een middelgrote ovenschaal. Meng met de **harissa** en 3el olijfolie. Leg de **feta** op de **groenten** en wentel een paar keer, zodat 'ie rondom met olie bedekt raakt. Bak het geheel 25-30min in de oven tot de **feta** helemaal zacht is.



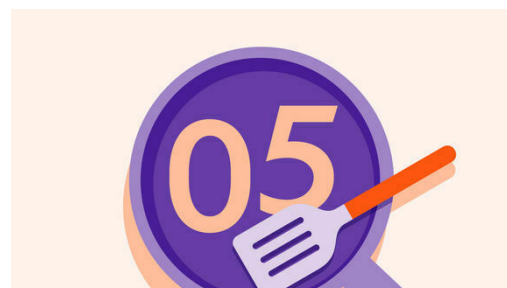
3. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



4. Saus maken

Haal de ovenschaal uit de oven – pas op, heet! Roer er een voor een eetlepels **kookwater** doorheen tot de **saus** de gewenste consistentie heeft (het kan zijn dat je niet al het **kookwater** nodig hebt). Haal de **feta** met een vork uit elkaar en druk de **tomaten** een beetje plat. Roer alles door elkaar tot je een **romige saus** hebt.



5. Afmaken en serveren

Schep de **pasta** door de **saus**. Proef of je wat peper en zout wil toevoegen. Bedruppel met een beetje olijfolie en verdeel het gerecht over de borden.



6. Alles ziet groen

Kruiden kun je overal groeien: in de tuin, op het balkon, zelfs in de vensterbank! Heb je een paar mooie groene vriendjes staan? Pluk wat verse basilicum of peterselie en strooi het over de borden.