



Casarecce met tonijnsaus en tomaatjes

met gebakken kappertjes



20-30min



2 personen

Casarecce is een pastavorm die veel saus kan opvangen. En dat komt vandaag goed uit, want dit is pas een lekkere saus! Een romige basis van tonijn en crème fraîche, verrijkt met prei en opgebakken kappertjes. Hier wil je geen druppel van laten liggen! Doe er wat rucola en tomaatjes bij en we zijn helemaal blij.

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 prei
- 2 tenen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 1 limoen
- 1 blikje tonijn ^{4,6}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kappertjes
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1040kcal, vet 50.5g, koolhydraten 108.8g, eiwit 35.4g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **prei** in de lengte doormidden. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snijd ze dan overdwars in dunne reepjes. Zet ca. **2el groene prei** opzij voor de garnering. Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten**.



4. Saus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met **2el tonijnolie** en bak de **prei** ca. 2min. Voeg de **tonijn**, **knoflook** en 2el water toe en laat 2-3min borrelen. Roer de **crème fraîche** erdoor als de **prei** zacht is en pureer het geheel glad met een staafmixer. Proef en breng op smaak met de **limoenrasp**, **limoensap** en zout en peper.



2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Laat de **tonijn** in een zeef uitlekken boven een kom zodat je de **olie** opvangt.



5. Kappertjes frituren

Dep de **kappertjes** droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie en bak de **kappertjes** in 2-3min krokant. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op wat keukenpapier.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af, doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



6. Afmaken en serveren

Voeg de **tonijnsaus**, de **cherrytomaten** en ca. **2/3e van de rucola** toe aan de **pasta** in de pan en meng goed. Voeg evt. wat **pastawater** toe. Verdeel de **pasta** over diepe borden en bestrooi met de **bewaarde groene prei**, de **rest van de rucola** en de **kappertjes**.