



Razendsnelle penne met salsiccia

met paprika, courgette en pijnboompitten



20-30min



2 personen

Als je écht geen zin hebt om te koken, maar ook niet voor de derde keer deze week een pizza in de oven wil schuiven, dan is deze razendsnelle pasta iets voor jou! In de tijd die het kost om een pannetje pasta te koken, bak jij de salsiccia en groenten en draai je een snelle tomatensaus in elkaar. Je gooit alles bij elkaar, kaas en pijnboompitten erover en voilà!

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 2x salsiccia
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 10g groentebouillonpoeder
- 10g pijnboompitten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 954kcal, vet 37.5g, koolhydraten 115.0g, eiwit 37.4g



1. Pasta koken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



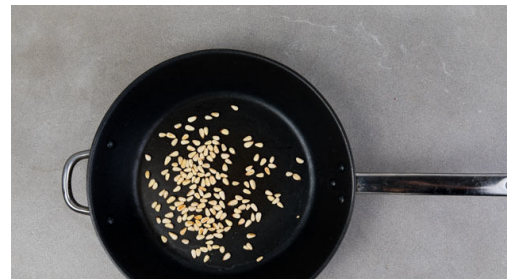
4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** en het **bouillonpoeder** toe aan de pan en roer goed. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat ca. 5min pruttelen.



2. Salsiccia bakken

Verwijder het **vel** van de **salsiccia** en snijd de **worst** in plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en braad de **salsiccia** in 2-3min rondom aan.



5. Pijnboompitten roosteren

Rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin in een kleine droge pan. Neem uit de pan en laat wat afkoelen.



3. Groenten toevoegen

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in kleine blokjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Voeg de **paprika** en **courgette** toe aan de pan en bak 3-4min mee. Breng het geheel op smaak met **Italiaanse kruidenmix** naar wens.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **groentesaus**. Voeg wat **pastawater** toe om de **saus** te binden en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over de borden en bestrooi met de **kaas** en de **pijnboompitten**.