

DINNERLY



Tagliatelle en salsiccia in tomatensaus met paprika en ui



ca. 25min



2 personen

Lang leve de salsiccia! Het genie dat deze gekruide worst heeft uitgevonden verdient wel tien standbeelden. Want met salsiccia is alles beter: pizza's, soepen en natuurlijk pasta's. Vandaag maken we een soort worstgehakt, dat we goed opbakken met ui en paprikapoeder voordat we er een saus van koken. Flink wat verse paprika en tagliatelle erbij en je zet zo een heerlijke pasta op tafel.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g tagliatelle¹
- 2 gele paprika's
- 1 ui
- 2x salsiccia
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 pakje tomatensaus met basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1-2el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of wok met deksel
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 894kcal, vet 33.6g, koolhydraten 112.5g, eiwit 31.3g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **paprika's** in kleine blokjes en verwijder daarbij de zaadlijsten. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij 'm heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



2. Salsiccia snijden

Snij het uiteinde van de **salsiccia** open en druk het vlees beetje voor beetje uit het vel, of snij de **worsten mét vel** in blokjes van ca. 1cm.



3. Saus maken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie. Bak de **salsiccia** en **ui** 3-4min op hoog vuur. Bak kort de **paprika**, 1tl **paprikapoeder**, de knoflook en een snuf zout mee. Voeg dan de **tomatensaus** toe. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de **saus** 7-10min borrelen.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Giet dan de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



5. Afmaken en serveren

Roer naar smaak 1-2el ketchup door de **saus**. Proef en voeg evt. peper en zout toe. Roer de **pasta** door de **saus**. Pas de consistentie naar smaak aan door eetlepels **kookwater** toe te voegen. Verdeel de **pasta** over de borden en bestrooi met wat versgemalen peper.



6. Het regent parmezaan!

Deze pasta werkt op alle fronten als makkelijk Italiaans comfort food. Om het gerecht nog wat uit te breiden kun je wat parmezaan of andere harde kaas raspen en over de borden strooien.