

## Italiaanse penne

met bacon-tomatensaus en ovengroenten



20-30min



2 personen

Dat is nog eens een prachtig gevuld bord met allerlei zachte en winterse smaken. Je maakt penne in een rijke tomatensaus met bacon, basilicum, knoflook, ui en balsamicoazijn. Daarbij bak je wortel en pastinaak lekker knapperig in de oven. Bij de pasta serveer je rucola voor een frisse noot. Genieten!

### Wat je van ons krijgt

- azijn, aceto balsamico <sup>12</sup>
- bacon
- penne <sup>1</sup>
- varkenspek, blokjes
- ui
- knoflook
- pastinaak
- tomatenpassata
- tomatenpuree
- rucola
- verse basilicum
- wortel

### Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

### Kookgerei

- dunschiller
- koekenpan
- kookpan
- oven met boven-/onderwarmte
- ovenschaal
- zeef

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

### Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 880kcal



#### 1. Groenten voorbereiden

Oven voorverwarmen op 180°C boven- en onderwarmte. Wortel en pastinaak schillen en in ca. 0,5cm dunne schijfjes snijden. Ui en knoflook pellen en beide in kleine blokjes hakken.



#### 2. Groenten bakken

Pastinaak en wortel in ovenschaal leggen en met zout, helft van balsamicoazijn en 2el olie vermengen. Dan in ca. 15min in oven gaar bakken. Ondertussen in grote kookpan ruim water en 1tl zout aan de kook brengen.



#### 3. Bacon bakken

Grote koekenpan met 1el olie op middelhoog vuur verhitten. Bacon knapperig bakken. Dan ui en knoflook toevoegen, ca. 2min meebakken. Vervolgens helft van tomatenpuree toevoegen en kort aanbraden.



#### 4. Saus koken

Bacon met overige balsamico en tomatenpassata afblussen, met zout, peper en een snuf suiker kruiden en ca. 10min licht borrelend laten koken. Steeds roeren.



#### 5. Pasta koken

Zodra het water kookt, pasta toevoegen en in ca. 11min beetgaar koken. Een half kopje kookwater uit de pan halen, dan water afgieten en pasta in zeef laten uitlekken. Ondertussen basilicum wassen en blaadjes grofhakken. Rucola wassen en laten uitlekken.



#### 6. Pasta afmaken

Uitgelekte pasta aan saus toevoegen, goed vermengen. Evt. wat kookwater toevoegen om de saus te verdunnen. Dan met basilicum vermengen. Pasta op een bord serveren, ovingroenten en rucola daar bovenop leggen en geheel met wat olijfolie besprenkelen.