

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

- 200g tagliatelle¹
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 2 salsiccia-worsten
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- vergiet

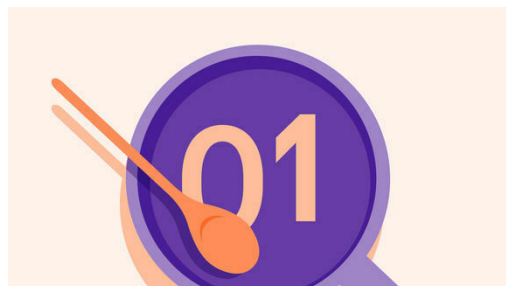
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

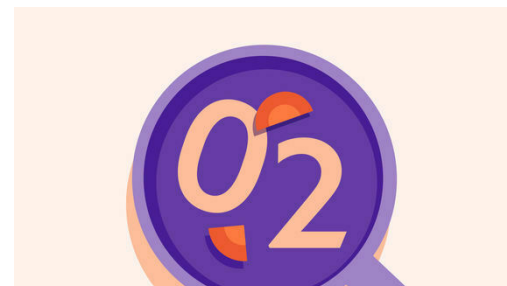
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 747kcal, vet 29.9g, koolhydraten 89.5g, eiwit 26.5g



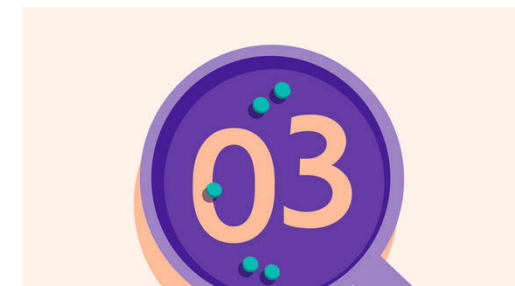
1. Groenten snijden

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



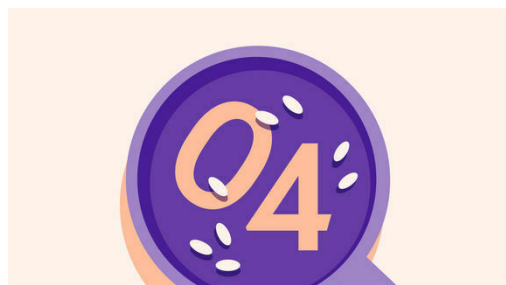
2. Worsten snijden

Snij het uiteinde van de **worsten** open en druk het vlees beetje voor beetje uit het vel. Het vel is prima te eten, dus je kunt ook de **worsten mét vel** in blokjes van ca. 1cm snijden.



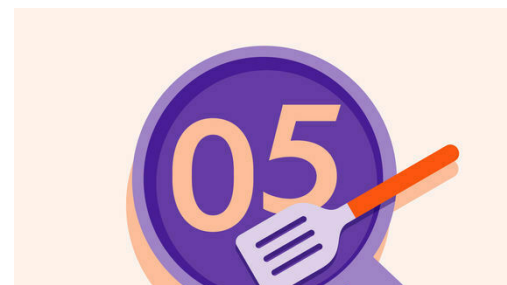
3. Saus maken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **salsiccia** en **ui** 3-4min op hoog vuur tot ze bruin beginnen te worden. Voeg de **paprika**, **1tl paprikapoeder**, de knoflook en een flinke snuf zout toe en bak kort mee. Roer dan de **tomatenblokjes** erdoor. 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. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



5. Afmaken en serveren

Roer naar smaak ca. 1el 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.