

Fijne pasta met chipolataworst

en Mediterraans gekruide groentesaus



ca. 20min



2 personen

Pastafans, opgelet! Vandaag zet je torchiette op tafel. Deze pastasoort wordt in Italië met de hand gemaakt en gerold. Dat maakt deze pasta ideaal om met een stevige groentesaus van champignons, tomaat en paprika te mengen. Voor vleesliefhebbers hebben we aan de rijke saus een goed gekruid Frans worstje toegevoegd: de chipolata. Zo heb je met dit gerecht het beste van twee landen te pakken.

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- maatbeker
- koekenpan
-

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

Allergenen

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

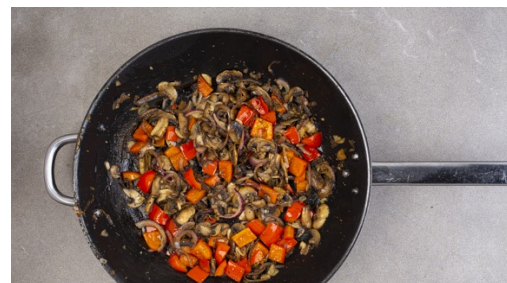
Voedingswaarde per portie

calorieën 945kcal, vet 35.7g, koolhydraten 113.4g, eiwit 38.3g



1. Groenten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes.



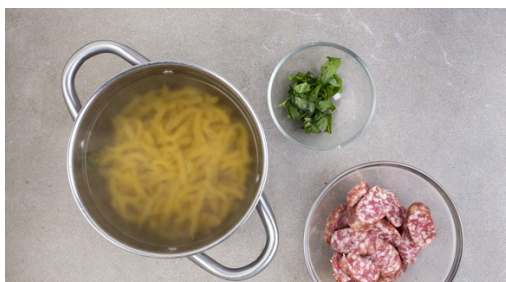
2. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **knoflook** 1min. Voeg de **ui**, **paprika** en **champignonplakjes** met een snuf zout, suiker en **1tl Adios salt! spice mix** toe. Bak al roerend 2-3min tot de **groenten** zachter zijn.



3. Saus koken

Voeg dan de **tomatenblokjes** met 100ml water aan de groentepan toe. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en roer door. Doe een deksel op de pan en kook de **saus** 10-12min.



4. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Voeg de **torchiette** toe en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Giet de **pasta** af. Snijd intussen de **chipolataworsten** schuin in plakken. Pluk de **basilicumblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg.



5. Worstjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur en bak de **plakjes chipolataworst** in 4-5min rondom goudbruin en krokant.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** aan de pan met **saus** toe en roer door. Proef en breng de **pasta** evt. op smaak met meer **spice mix**, zout en peper. Schep de **pasta** op, verdeel de **chipolataworst** erover en bestrooi met de **gehakte basilicum**. Rasp de **kaas** er fijn over.