

DINNERLY



Tagliatelle met pikante worst met aubergine en tomatensaus



ca. 30min



2 personen

De eenvoudigste gerechten zijn kunnen simpelweg de lekkerste zijn en dit is daar een goed voorbeeld van. Je maakt vandaag malse tagliatelle en gegrilde aubergine in een aromatische tomatensaus met basilicum. En de saus is extra makkelijk, want die leveren we je al helemaal klaar voor gebruik! Daarnaast bak je er een heerlijk licht pittige varkenssaucijs bij om het gerecht af te maken. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische tagliatelle¹
- 1 grote aubergine
- 2 varkenssaucijzen
- 1x tomaten-basilicumsaus

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el boter²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1006kcal, vet 54.3g, koolhydraten 99.7g, eiwit 31.4g



1. Aubergine bakken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aubergine** in stukjes van ca. 1cm. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met met 3el olijfolie. Voeg de **aubergine** toe met een flinke snuf zout en bak in 10-14min goudbruin en zacht.



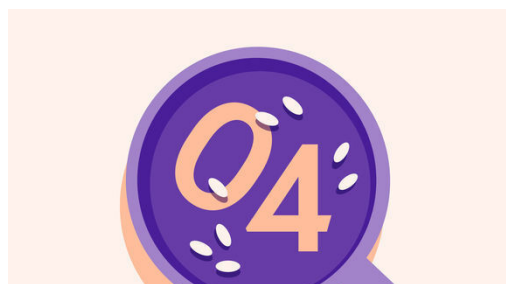
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **150ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



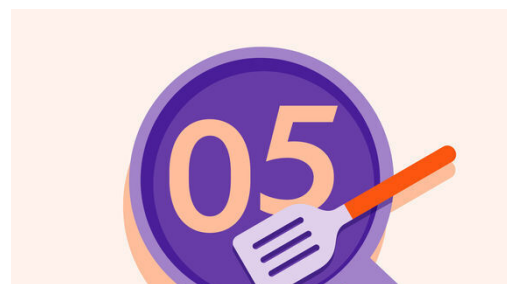
3. Worst braden

Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Knijp de **worsten** uit hun vel en snij in stukjes van ca. 1cm. Voeg de **stukjes worst** toe aan de **pan met aubergine** en bak 3-4min mee tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met veel peper.



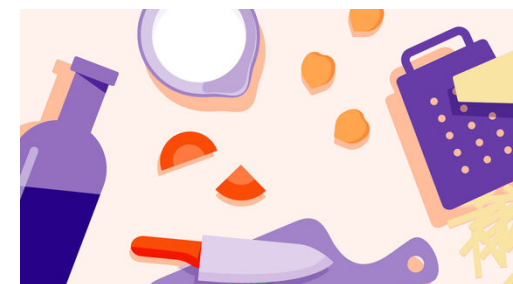
4. Saus koken

Voeg de knoflook en een flinke snuf suiker toe aan de pan en roer door. Voeg dan de **tomataten saus** toe en laat 3min koken tot de **aubergine** helemaal zacht is. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **saus**. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Roer er tenslotte 1el boter door. Serveer de **pasta** in diepe borden.



6. Inkoppertje

Het is natuurlijk geen wereldschokkend idee, maar wat geraspte Parmezaanse kaas past heel goed bij deze pasta. Heb je nog een stukje Parmezaan liggen? Zet het met de keukenrasp op tafel zodat iedereen naar smaak kaas kan toevoegen!