



Penne in tomaten-salsicciasaus

met gele paprika



ca. 25min



2 personen

Vandaag draait het allemaal om de worst: de hartig gekruide varkensworst smaakt niet alleen heerlijk wanneer je 'm in één stuk bakt, maar ook als aromatisch ingrediënt in je pastasaus is 'ie heerlijk. Uit het vel gehaald en licht verkruimeld levert hij lekker veel smaak aan de tomatensaus met gele paprika. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 2 paprika's
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 salsiccia-worsten
- 1 zakje paprikapoeder
- 1x gehakte tomaten met basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el tomatenketchup
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- zeef

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 852kcal, vet 33.4g, koolhydraten 104.0g, eiwit 31.9g

1

1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd in stukjes van ca. 1cm. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Pel en hak de **knoflook** heel fijn, of gebruik een knoflookpers.

4

4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.

2

2. Salsiccia voorbereiden

Knijp de **salsiccia-worsten** in stukjes uit hun vel of snijd de **worsten incl. vel** met een scherp mes in stukjes van ca. 1cm.

5

5. Saus afmaken

Proef en breng de **saus** naar wens op smaak met 1½el ketchup en peper en zout.

3

3. Saus maken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **salsiccia** en de **ui** 3-4min. Voeg de **paprika**, **knoflook**, **1tl paprikapoeder** en een snuf zout toe en blus af met de **gehakte tomaten**. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en laat de **saus** 7-10min zachtjes koken.

6

6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **saus**. Voeg evt. nog wat **pastawater** toe. Verdeel de **pasta** over borden en bestrooi met wat (versgemalen) peper.