



Supersnel V2: Pasta met salsiccia

met rode linzen strozzapreti & pijnboompitten



binnen 20min



2 personen

Als je écht geen zin hebt om te koken, maar ook niet voor de derde keer deze week een pizza in de oven wil schuiven, dan is deze razendsnelle pasta iets voor jou! In de tijd die het kost om een pannetje pasta te koken, bak je de salsiccia en groente en draai je een snelle tomatensaus in elkaar. Je gooit alles bij elkaar, kaas en pijnboompitten erover en voilà!

Wat je van ons krijgt

- 250g strozzapreti van rode linzen
- 2 salsiccia-worsten
- 450g verse groentemix
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 15g pijnboompitten
- 1 blokje harde kaas^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 36.8g, koolhydraten 97.4g, eiwit 59.2g



1. Vlees bakken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Verwijder het **vel** van de **worst** en snijd de **worst** in plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in 2-3min rondom goudbruin.



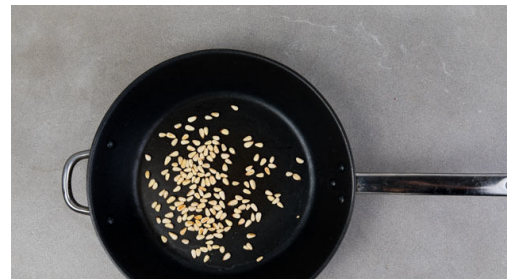
4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** en het **bouillonpoeder** toe aan de pan en roer goed. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat ca. 5min pruttelen.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



5. Pijnboompitten roosteren

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Schep ze uit de pan en laat afkoelen.



3. Groente toevoegen

Voeg de **groentemix** toe aan de pan en bak 3-4min mee. Breng dan naar wens op smaak met de **kruidenmix**.



6. Pasta afmaken

Meng de **pasta** met de **groentesaus**, voeg evt. wat **pastawater** toe. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over de borden en rasp de **kaas** erover. Bestrooi met de **pijnboompitten**.