

DINNERLY



Pittige pasta all'amatriciana met spek en paprika



ca. 25min



2 personen

Wat wij aan de Italiaanse keuken zo geweldig vinden is dat veel klassieke Italiaanse gerechten door hun eenvoud juist zo lekker zijn. Vandaag hebben we ons dus laten inspireren door pastasaus all'amatriciana uit de gemeente Amatrice. Alles wat je nodig hebt is wat zoutig spek, gepureerde tomaat, knapperige paprika, een paar chilivlokken en heel veel Italiaanse passie!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 2 tomaten
- 1 zakje chilivlokken
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 pakje spekblokjes
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

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 697kcal, vet 26.8g, koolhydraten 89.3g, eiwit 23.8g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 8-10min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet af en laat uitlekken.



2. Groenten voorbereiden

Snij de **tomaten** grof, doe ze met **1tl chilivlokken** in een hoge beker en pureer grof met een staafmixer. Pel de **ui** en snipper fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



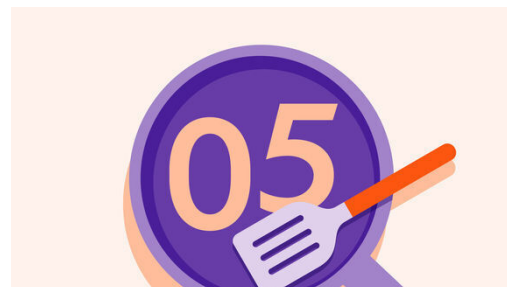
3. Spek en ui bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie en bak het **spek** en de **ui** 2-3min. Voeg dan de knoflook toe en bak ca. 30sec mee.



4. Saus koken

Voeg de **paprika** en **gepureerde tomaat** toe aan de pan, zet het vuur lager en laat de **saus** 6-8min zachtjes koken, tot hij indikt. Breng op smaak met ½tl honing en wat peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Rasp de **kaas** fijn. Meng de **pasta** met de **saus** en de **kaas**. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Verdeel de **pasta all'amatriciana** over diepe borden en serveer.



6. Lekker zoet

Als je geen honing in huis hebt, kun je in stap 4 ook suiker gebruiken. Maar laat het zoete ingrediënt vooral niet weg, want de zoetheid brengt de pittigheid van de chilivlokken heerlijk in balans.