



Kruidige chorizopasta

en babysnijbiet in tomatensaus



ca. 20min



2 personen

Pasta en chorizo zijn voor elkaar geschapen. Althans, dat vinden wij bij Marley Spoon. Deze kruidige, Spaanse worst is namelijk ideaal om te bakken. Als je de rest van de ingrediënten daarna in dezelfde pan bakt, heb je met minimale inspanning, maximale smaak. Chorizo komt trouwens uit de La Mancha-regio en wordt van het vlees van zwarte zwijnen gemaakt. De smaak komt vooral van paprikapoeder. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1x chorizo ⁷
- 1x preiringen
- 5g Adíos Salt! seasoning
- 1 blik tomatenblokjes
- 250g spaghetti ¹
- 1x babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker

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

Kooktip

Als je een bouillonblokje in huis hebt, kun je die bij stap 4 aan de saus toevoegen.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 28.4g, koolhydraten 86.8g, eiwit 38.2g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rasp de **kaas** fijn.



2. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in kleine stukjes.



3. Chorizo bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **chorizo** 2-3min. Schep de **chorizo** uit de pan en leg de **stukjes worst** op een bord opzij. Veeg de pan niet schoon!



4. Saus maken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **preiringen** en **knoflook** in 2-3min zacht. Voeg evt. een scheutje olijfolie toe. Voeg dan de **Adíos Salt! seasoning** met de **tomatenblokjes** toe en breng aan de kook. Kook de **saus** op matig vuur 5-6min totdat deze is ingedikt. Proef en breng de **saus** op smaak met peper, zout en een snuf suiker.



5. Pasta koken

Voeg **2/3e van de spaghetti** (of meer bij grote trek) toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



6. Pasta afmaken

Doe **chorizo** bij de **saus** en kook 3-4min mee. Voeg dan al roerend handje voor handje de **babysnijbiet** toe. Roer tot slot de **pasta** door de **saus** en voeg evt. een **scheutje kookwater** toe als de **saus** te dik is. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **kaas**.