



Rappe pasta met salsiccia

in een rijke groentesaus



ca. 20min



2 personen

Een pasta die in minder dan 20 minuten voor je op tafel staat... Wie wil dat nou niet? Al helemaal als de bijbehorende snelle ragù wel de intense smaak heeft van een langzaam gesudderde saus. We geven je er traditionele Italiaanse salsiccia bij en een waanzinnige kruidenmix waarvan het hele huis heerlijk zal gaan geuren. Mamma mia, wat lekker!

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 2 salsiccia
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 1x courgetteplakjes
- 5g Italiaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 groentebouillonblokje ⁹
- 1 sachet pijnboompitten
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- vergiet
- waterkoker
- fijne keukenrasp
- kleine koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 816kcal, vet 29.7g, koolhydraten 90.9g, eiwit 39.7g



1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met 1/2-1tl zout in een middelgrote kookpan, breng opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de penne** toe (of meer bij grote trek). Kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en laat de **pasta** in een vergiet uitlekken.



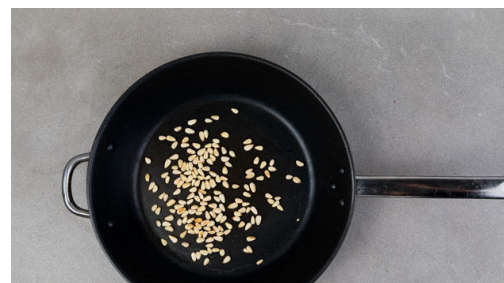
4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** en een verkruid **bouillonblokje** toe. Breng aan de kook en laat de **saus** ca. 5min sudderen. Gebruik de **rest van het bouillonpoeder** voor een ander recept.



2. Salsiccia bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Verwijder het worstvel en snijd de **salsiccia's** in plakjes. Bak de **salsiccia** in 2-3min rondom goudbruin. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in blokjes.



5. Pijnboompitten roosteren

Rooster de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur 1-2min totdat ze goudbruin zijn. Neem uit de pan en houd apart.



3. Groenten toevoegen

Voeg de **courgetteplakjes** en **paprika** aan de koekenpan toe en bak 3-4min mee. Voeg dan de **Italiaanse kruidenmix** toe en roer door.



6. Pasta toevoegen

Schep de **pasta** door de **saus** en voeg zo nodig een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over de borden en rasp de **kaas** er fijn over. Bestrooi met de **pijnboompitten**.