



Razendsnelle pasta met varkenssaucijs

met paprika, courgette en pijnboompitten



ca. 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 varkenssaucijzen 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

- 200g biologische penne ¹
- 2 varkenssaucijzen
- 450g verse groentemix
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 15g pijnboompitten
- 1 blokje Italiaanse kaas ²

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

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 946kcal, vet 42.5g, koolhydraten 105.8g, eiwit 38.6g



1. Vlees bakken

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



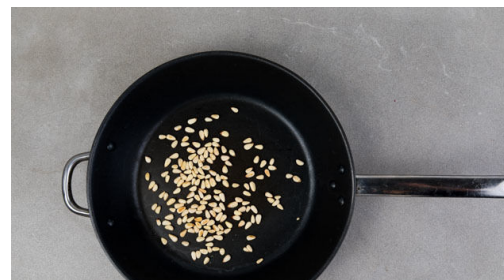
4. Saus maken

Voeg de **tomatenblokjes** en het **bouillonpoeder** toe aan de pan en roer goed. Breng het geheel kort aan de kook, zet het vuur lager en laat ca. 5min zachtjes koken.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een zeef 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** goed met de **groentesaus**, voeg evt. wat **pastawater** toe. Proef en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over de borden en rasp de **kaas** erover. Bestrooi met de **pijnboompitten** en serveer.