

DINNERLY



Tagliatelle met kruidige worst met paprika en tomatensaus



ca. 20min



2 personen

Varkenssaucijzen klinken misschien niet heel Italiaans, maar deze veelzijdige worst past hartstikke goed bij allerlei pasta's, stoofpotten en ook op pizza's. Vandaag is deze worst de kerst op de taart van een hele fijne pasta die rijk is aan warme, hartige smaken. Je maakt zelf een snelle tomatensaus met paprikapoeder, bakt paprika en ui op en kookt tagliatelle. Leuk om te maken, geweldig om te eten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische tagliatelle¹
- 2 paprika's
- 1 ui
- 2 varkenssaucijzen
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 blik tomatenblokjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 815kcal, vet 35.0g, koolhydraten 93.5g, eiwit 32.6g



1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes van ca 2cm. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm heel fijn.



2. Worsten snijden

Snij de **worsten** in blokjes van ca. 1cm. Als je het vel niet lekker vindt, kun je de **worsten** ook eerst uit hun vel drukken.



3. Saus opzetten

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Voeg de **worst** en de **ui** toe en bak 3-4min op hoog vuur, tot ze bruin beginnen te worden. Voeg de **paprika**, de knoflook, het **paprikapoeder** en een snuf zout toe. Roer goed door en giet de **tomatenblokjes** erbij. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en laat de saus 7-10min borrelen.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



5. Afmaken en serveren

Roer ca. 1el ketchup door de **saus**, proef en breng verder op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** door de **saus** en voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **saus** te verdunnen. Serveer de **pasta** in diepe borden en bestrooi met een snuf versgemalen peper.



6. Inkoopertje

Het is natuurlijk geen wereldschokkend idee, maar wat geraspte Parmezaanse kaas past heel goed bij deze pasta. Heb je nog een stukje Parmezaan liggen? Zet het met de keukenrasp op tafel zodat iedereen naar smaak kaas kan toevoegen!