



Penne met runderreepjes

in tomaat-paprikasaus met basilicumolie



ca. 20min



2 personen

Met dit snelle en makkelijke pastagerecht maak je iedereen blij. Je maakt zelf een snelle tomaten-paprikasaus, die je afmaakt met penne, runderreepjes en lekker veel basilicum en Italiaanse kruiden. Druppel er op het laatste moment nog wat basilicumolie over voor dat extra beetje smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1x runderreepjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 2 tomaten
- 250g penne ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse basilicum
- 1 flesje basilicumolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- 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 858kcal, vet 40.5g, koolhydraten 90.4g, eiwit 35.8g



1. Vlees marineren

Breng ruim gezouten water aan de kook in een grote kookpan. Meng de **runderreepjes** met 1-2el olijfolie en **1tl Italiaanse kruiden**.



2. Smaakmakers voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



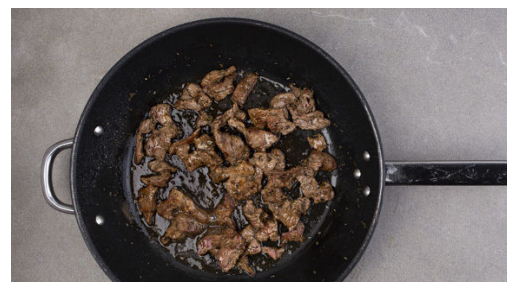
3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Snijd de **tomaten** in vieren en schep het **vrucht vlees** in een hoge (maat)beker. Voeg een snuf zout en peper toe en pureer tot een gladde **sous**. Snijd de **tomaten** in reepjes.



4. Pasta koken

Voeg **2/3e van de penne** toe zodra het water kookt en kook in 9-10min beetgaar (gebruik meer **pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten **100-150ml kookwater** op.



5. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en braad de **runderreepjes** in ca. 2min rondom goudbruin. Schep het op een bord en zet opzij. Veeg de pan schoon en verhit hem op middelhoog vuur met 1-2el olijfolie.



6. Pasta afmaken

Bak de **paprika**, **ui** en **knoflook** 2-3min in de koekenpan. Voeg de **tomatensaus**, het **kookwater**, de **tomaten** en **1-2tl bouillonpoeder** toe en kook 1-2min. Roer de **pasta** en het **vlees** door de **sous** en breng op smaak met meer **Italiaanse kruiden**, peper en zout. Schep de **pasta** op, scheur de **basilicumblaadjes** er losjes over en besprenkel met **basilicumolie**.