



Snelle penne met spekjes

in tomatensaus met champignons



20-30min



2 personen

De Italiaanse keuken is een van de populairste keukens ter wereld. Wij zijn niet verrast. Een voorbeeld? Deze heerlijke penne in hartige tomatensaus met krokant spek, sappige tomaatjes, verse basilicum en heel veel kaas. En het staat ook nog eens razendsnel op tafel.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1x kastanjechampignons
- 250g penne ¹
- 1x spekjes
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 blik tomatenblokjes
- 1x cherrytomaten
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 637kcal, vet 16.9g, koolhydraten 87.5g, eiwit 34.3g



1. Ui snijden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Spek bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **spekjes** in ca. 3min krokant. Schep **1el spekjes** op een stuk keukenpapier en hussel ze om met **1tl Italiaanse kruidenmix**. Voeg de **champignons**, **ui**, **knoflook** en **1/2tl kruidenmix** aan de pan toe en bak 2-3min. Draai het vuur iets lager en roer de **tomatenblokjes** door de **groenten**. Laat ca. 10 zachtjes pruttelen.



2. Champignons snijden

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes.



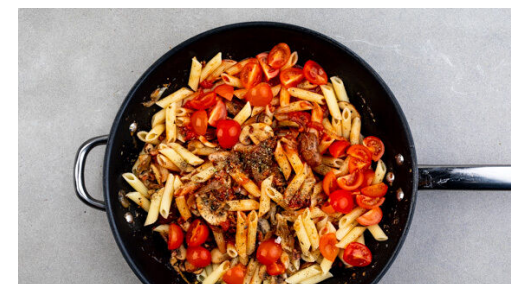
5. Tomaten snijden

Snijd de **cherrytomaten** in vieren. Rasp de **kaas** fijn.



3. 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 een **kopje kookwater** op.



6. Pasta afmaken

Breng de **sous** op smaak met meer **Italiaanse kruidenmix**, peper en zout. Roer er de **pasta** en **cherrytomaten** door en voeg evt. extra **kookwater** toe. Hak de **basilicum** grof. Serveer de **pasta** bestrooid met het **krokante spek**, de **kaas** en **basilicum**.