



Penne met spekjes en basilicum

met cherrytomaten en champignons



20-30min



2 personen

Pasta is een van die gerechten waar je iedereen blij mee maakt. En deze versie is geen uitzondering. Je serveert de penne met knapperige spekblokjes, cherrytomatensaus, verse basilicum en genoeg geraspte kaas. Hier ga je gegarandeerd vrienden mee maken.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 723kcal, vet 14.6g, koolhydraten 111.8g, eiwit 34.4g



1. Uien snijden

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



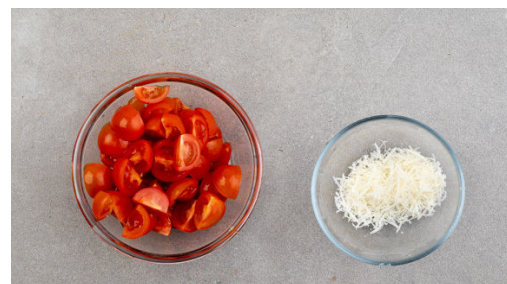
4. Champignons bakken

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** in 2-3min krokant. Neem **1el spekjes** uit de pan, meng met **1-2tl Italiaanse kruiden** en zet apart. Voeg de **champignons**, **knoflook** en **ui** toe aan de pan en bak 2-3min. Blus af met de **tomaten uit blik** en laat de **sous** ca. 10-12min sudderen.



2. Champignons snijden

Borstel de **champignons** schoon en snijd ze in plakjes.



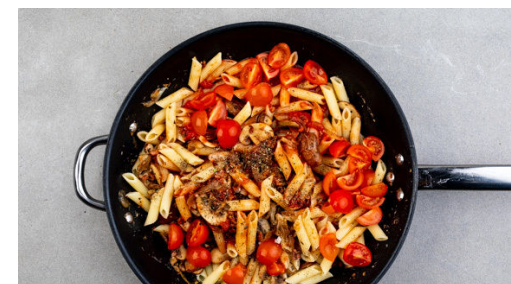
5. Cherrytomaten snijden

Snijd de **verse tomaten** in vieren en rasp de **kaas** fijn.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang 100ml kookwater op bij het afgieten en laat de **pasta** uitlekken in een zeef.



6. Pasta afmaken

Breng de **sous** op smaak met de **rest van de Italiaanse kruiden** en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Voeg de **pasta** en de **tomaten** toe met evt. een scheutje kookwater. Serveer de **pasta** met de **kruidige spekjes**, bestrooi met de **kaas** en scheur de **basilicum** erover.