



Orecchiette met salsiccia

en kruidige tomatensaus met tijm



20-30min



2 personen

Salsiccia is een heerlijk kruidige varkensworst uit Italië, die menig hart gestolen heeft. Wij zijn er ook dol op en serveren 'm vandaag in een fijne tomatensaus met verse tijm en orecchiette. Bij zo'n klassieke Italiaanse maaltijd mag een frisse rucolasalade natuurlijk niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 250g orecchiette ¹
- 2x salsiccia
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 1 pak tomatenpassata
- 1x rucola
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- 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 812kcal, vet 25.9g, koolhydraten 106.1g, eiwit 36.1g



1. Worst snijden

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **pasta**. Verwijder het velletje en snijd de **salsiccia** in stukjes.



2. Ui snijden

Pel en hak de **ui** en de **knoflook** fijn. Rits de **tijmblaadjes** van de takjes.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar. Roer af en toe door, zodat de schelpjes niet te veel aan elkaar kleven. Giet af en doe terug in de pan.



4. Worst braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worst** in ca. 2min rondom aan, draai het vuur lager en voeg de **ui** toe. Bak tot de **ui** glazig is en voeg de **knoflook** en **tijm** toe. Bak nog ca. 1min.



5. Saus maken

Schenk de **passata** en 100ml water in de pan en breng de **saus** op smaak met zout, peper en 1/2tl suiker. Laat ca. 8min zachtjes koken.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper. Hussel de **rucola** om met de **dressing**. Rasp de **kaas** fijn. Roer de **pasta** door de **saus** en bestrooi met de **kaas**. Geef de **rucolasalade** erbij.