



Orecchiette met merguez

in romige saus met ovengroenten



30-40min



2 personen

Nu de dagen weer korter worden, hebben we trek in stevige winterkost. En wat smaakt dan beter dan een lekker bord pasta met kruidige merguez en ovengroenten in romige saus? De spruitjes en champignons zorgen voor een lekkere portie groenten en omdat we deze pasta met verse munt serveren, is 'ie toch net wat specialer.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 200g spruitjes
- 1 zakje komijnpoeder
- 250g orecchiette ¹
- 250g champignons
- 2 merguezworstjes ¹
- 10g verse munt
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- witte wijnazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1111kcal, vet 56.9g, koolhydraten 107.5g, eiwit 40.6g



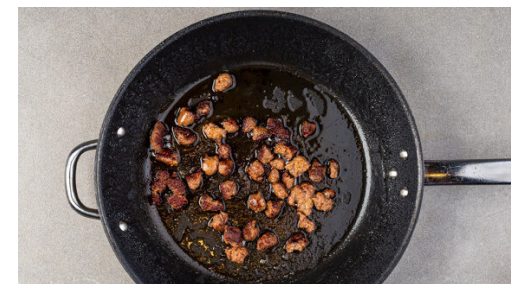
1. Spruitjes roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **ui** grof. Halveer de **spruitjes** en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **komijn**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **spruitjes** 8-10min onderin de oven en haal ze uit de oven.



2. Champignons roosteren

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **champignons**, snijd grotere exemplaren in vieren en meng ze met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Schuif de **spruitjes** naar een kant van de bakplaat en verdeel de **champignons** over de andere kant. Rooster het geheel in 10-20min goudbruin.



3. Merguez braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in ca. 3min zacht. Verwijder ondertussen de velletjes van de **merguez** en snijd het **vlees** in stukjes. Voeg toe aan de koekenpan en braad in ca. 5min goudbruin en gaar.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar. Roer af en toe, zodat de **pasta** niet aan elkaar blijft kleven. Schep **1 kopje kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



5. Saus maken

Pluk de **helft van de muntblaadjes** en hak ze fijn. Je hebt de **rest van de munt** niet nodig. Voeg de **crème fraîche** toe aan de koekenpan met **75-100ml kookwater**, 1-2el azijn en een snuf peper. Breng aan de kook en laat ca. 1min pruttelen terwijl je regelmatig roert.



6. Pasta toevoegen

Doe de **pasta** terug in de kookpan en voeg de **worst in saus** en **2/3e van de ovengroenten** toe. Warm alles in ca. 3min door en verdeel dan over de borden. Serveer de **rest van de ovengroenten** er bovenop en bestrooi met de **munt**.