

DINNERLY



Penne in feta-balsamicosaus met prei, tomaat en pompoenpitten



ca. 25min



2 personen

Wie heeft er zin in een hele fancy "mac 'n cheese"? Geen macaroni vandaag, maar mooie penne. En in plaats van geraspte kaas gebruiken we heuse feta. Deze Griekse kaas rooster je samen met tomaat en prei in de oven in een luxe balsamicomarinade. Strooi er geroosterde pompoenpitten overheen en geniet van dit decadente comfort food.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g penne ¹
- 1 prei
- 1x balsamicocrème ¹²
- 150g feta ⁷
- 250g cherrytomaten
- 25g pompoenpitten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el mosterd ¹⁰
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 949kcal, vet 41.5g, koolhydraten 104.6g, eiwit 33.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **prei** in de lengte en snij overdwars in dunne reepjes. Pel en snij 1 teen knoflook grof. Klop de **balsamicocrème**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 1el mosterd tot een **marinade**. Giet deze in een middelgrote ovenschaal.



2. Feta en groenten bakken

Leg de **feta** in de ovenschaal en wentel een paar keer zodat ie rondom bedekt is met de **marinade**. Verdeel de **tomaatjes**, **prei** en knoflook over de **feta**. Rooster het geheel ca. 20min in de oven tot de **groenten** gaar zijn en de **feta** zacht en lichtbruin is. Schud de schaal halverwege de baktijd even heen en weer zodat niks aan de bodem blijft plakken.



3. Pompoenpitten roosteren

Verhit een kleine koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **pompoenpitten** 2-3min. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet en doe weer in de pan.



5. Mengen en serveren

Druk de **feta** en een paar **tomaatjes** in de ovenschaal plat met een vork. Roer alles door elkaar en voeg scheutjes **kookwater** toe tot er een romige saus ontstaat. Meng de **pasta** erdoor en kruid met een snuf peper en zout. Verdeel het gerecht over de borden en bestrooi met de **pompoenpitten**.



6. Iets te vloeibaar?

Ben je uitgeschoten met het kookwater en is de saus te dun? Geen zorgen! Voeg direct de pasta toe en laat alles 2-3min staan. De pasta zuigt het overtollige water op en je houdt een heerlijke romige saus over.