



Pasta met Italiaanse worst,

zongedroogde tomaat en artisjok



20-30min



2 personen

De artisjok zoals wij hem kennen is eigenlijk helemaal geen groente, maar een eetbare bloemknop. Het hart van de artisjok laat zich op vele manieren bereiden - gekookt, gefrituurd of gebakken geeft telkens een ander resultaat. Mild van smaak, aromatisch of juist licht kruidig! Chef Matthias koos voor de laatste optie en nu probeer je ze zelf in deze Mediterraanse pasta met salsiccia worstjes in...

Wat je van ons krijgt

- gedroogde tomaten ¹²
- artisjok
- gnocchetti ¹
- salsiccia
- verse peterselie
- bosui
- tomatenpassata
- mesclunsla

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan of wok
- kookpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 47.0g, koolhydraten 88.2g, eiwit 37.4g



1. Pasta koken

Breng een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook. Voeg de **gnocchetti** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Giet af, doe terug in de pan met een scheutje olijfolie.



4. Worst bakken

Verhit een grote koekenpan, voeg 1el olijfolie toe en bak de **worst** 2-3min. Voeg het **witte deel van de bosui** en de **artisjokken** toe en bak 1-2min mee.



2. Worsten snijden

Verwijder intussen het vel van de **salsicciaworsten** en snijd ze in ca. 1cm dikke plakken.



5. Saus maken

Voeg dan de **gedroogde tomaten** en de **tomatenpassata** toe. Kook de **saus** 2-3min op middelhoog vuur en breng op smaak met zout, peper en een snufje suiker. Voeg desgewenst een scheutje water toe.



3. Groenten voorbereiden

Giet de **artisjokken** af, snijd ze in vieren en leg op een stuk keukenpapier om te laten drogen. Snijd de **bosui** in dunne ringetjes, houd daarbij het **witte** van het **groene deel** gescheiden. Laat de **gedroogde tomaten** uitlekken en hak ze fijn.



6. Peterselie snijden

Maak intussen een snelle **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout peper en suiker en hussel deze om met de **mesclunsla**. Hak tot slot de **peterselie** met de steeltjes fijn. Voeg de **pasta** met het **groene deel van de bosui** aan de sauspan toe, roer goed door en schep de **pasta** op. Bestrooi met de gehakte **peterselie**. Serveer de **pasta** met de **sla**.