

DINNERLY



Ovenschotel met tortellini en aubergine in rokerige paprika-amandelsaus



30-40min



2 personen

Pasta uit de oven? Jazeker. Maar even serieus, pasta uit de oven? Echt wel! We roosteren de aubergine heerlijk zacht en bakken dan de gevulde tortellini nog even mee. Bestrooi de boel met Italiaanse kaas en serveer met een zelfgemaakte paprikasaus met gerookte amandelen. Een smaakexplosie! Wie had dat gedacht – pasta uit de oven...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 aubergine
- 1 paprika
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,2,3}
- 25g gerookte amandelen ⁴
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 639kcal, vet 33.1g, koolhydraten 64.5g, eiwit 20.2g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in blokjes van 2-3cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in grote blokjes. Leg de **aubergine** en **paprika** naast elkaar op een bakplaat met bakpapier. Meng de **aubergine** met 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Leg er 1 ongepelde teen knoflook tussen.



2. Groente roosteren

Rooster de **groente** eerst ca. 10min in de oven. Haal de **paprika** en knoflook eruit en zet opzij. Hussel de **aubergine** om en bak nog eens 8-10min tot ie goudbruin en zacht is. Haal de plaat met **aubergine** dan uit de oven en zet opzij tot **stap 5**. Zet de oven op 250°C (230°C hetelucht).



3. Saus maken

Breng voldoende gezouten water voor de **tortellini** aan de kook in een middelgrote kookpan. Druk de knoflook uit de schil. Pureer met de staafmixer een zachte saus van de knoflook, **paprika**, **amandelen**, 1el olijfolie, 1el azijn, een flinke snuf zout, een snufje peper en 4el water. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



4. Tortellini koken

Kook de **tortellini** in 4-5min gaar en laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Rasp de **kaas** fijn.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **aubergine** op de bakplaat en strooi de **kaas** erover. Bak nog eens 3-4min in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Verdeel de **aubergine** en **tortellini** over de borden en bedruppel naar smaak met de **paprika-amandelsaus**.



6. Pijnboompit erbij?

Met amandelen hebben we al een lekkere notensmaak. Maar voor een beetje extra crunch kun je ook nog een handje pijnboompitten toevoegen. Rooster ze kort in een droge pan en strooi ze bij het serveren over de borden.