

DINNERLY



Truffelpasta met feta uit de oven met cherrytomaten en sjalotjes



ca. 30min



2 personen

Hoe krijgt Dinnerly het weer voor elkaar? Een simpele pasta die tóch heel fancy is. De ontzettend rijke, hartige smaak komt natuurlijk van die luxe truffelolie, die zo ontzettend goed samengaat met de Griekse feta en mooie cherrytomaatjes. En de oven doet ook nog eens het meeste werk voor je: je hoeft het geheel alleen nog maar door elkaar te roeren. Prachtig!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 1 sjalotje
- 250g cherrytomaten
- 100g feta ²
- 1 flesje truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 703kcal, vet 31,1g, koolhydraten 81,7g, eiwit 21,4g



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. Pel en halveer het **sjalotje** en snij in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij 'm grof.



2. Tomaten en feta bakken

Meng de **cherrytomaten**, het **sjalotje** en de knoflook in een middelgrote ovenschaal. Leg het **blok feta** erop en bedruppel het geheel met 2el olijfolie. Bestrooi met een flinke snuf peper en beweeg de ovenschaal heen en weer zodat de **tomaatjes** ook met olie bedekt worden. Bak de schaal ca. 20min in de oven.



3. 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.



4. Saus maken

Haal de ovenschaal uit de oven, druk de **feta** en een paar **tomaatjes** plat met een vork en roer alles goed door elkaar, tot er een romige **saus** ontstaat. Giet er wat **kookwater** bij tot de **saus** de gewenste consistentie heeft.



5. Afmaken en serveren

Doe de **saus** en de **rest van de tomaatjes** bij de **pasta** en meng alles goed. Voeg evt. nog wat **kookwater** toe. Proef en kruid het geheel met een flinke snuf peper en zout. Verdeel de **pasta** over de borden en bedruppel met de **truffelolie**.



6. De Italiaanse vlag

Mooie rode tomaten en witte feta – als je nog wat groen toevoegt heb je de Italiaanse vlag op je bord! Basilicum past natuurlijk altijd bij pasta, maar je zou ook een restje rucola over de borden kunnen strooien. Ziet er mooi uit én het smaakt goed.