

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 rode paprika
- 250g tortelloni met pestovulling ^{1,3,7}
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

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

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aubergine** in blokjes van 2-3cm. Snij de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snij 'm in grove stukken. Leg de **aubergine** en **paprika** naast elkaar op een bakplaat met bakpapier. Meng 2el olijfolie en een flinke snuf zout met de **aubergine**. Leg 1 ongepelde teen knoflook ertussen.



2. Groenten roosteren

Rooster de **groenten** 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 oventemperatuur 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 op smaak met peper en zout.



4. Tortellini koken

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



5. Afmaken en serveren

Meng de **gekookte 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 schep er naar smaak **paprika-amandelsaus** op.



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.