



ONGELOFELIJKE PASTA UIT DE OVEN MET BROCCOLI

NODIG (± 6 PERS):

1 grote broccoli in roosjes
(gewassen)
2 geperste tenen knoflook
1 blikje ansjovis
1 el kappertjes
scheutje rode wijn of rode
wijn azijn
2 blikken tomatenblokjes
400 gr
blikje tonijn op olie
snufje kaneel
peper en zout naar smaak
500 gram korte pasta (zoals
penne)
2 bollen mozzarella
paar takjes verse peterselie

DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Kook de pasta volgens de verpakking.
2. Zet een pan op het vuur en doe olie van het blikje tonijn erin, voeg knoflook en ansjovis toe. Na enkele minuten doe je de kappertjes erbij. Blus het geheel met wijn, voeg blikken tomaat en broccoli toe. Breng op smaak met een snufje kaneel, peper en zout. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen.
3. Meng pasta en saus door elkaar en doe in een ovenschaal. Verdeel stukjes mozzarella erover en zet ongeveer 20 minuten in de oven. Garneer de pasta uit de oven met verse peterselie

Smullen maar!



HEEL
LEKKER!

WWW.BONAPETIT.NU