



Spaghetti met courgette, tonijn en pangratto

NODIG

- 4-5 pers
- 30 minuten

- 500 spaghetti
- 140 gram tonijn uit blik (ongeveer een blikje, het sap afgieten)
- 1 citroen, zowel geraspt als het sap
- 2 olijfolie
- 2 courgettes, in dunne halve maantjes (± 3 mm)
- 2 teentjes knoflook, geperst
- Snufje gedroogde rode chilipeper (gebruik meer naar smaak)
- 2 snede brood
- 1 eetlepel boter
- Zout en peper naar smaak

DOEN:

1. Bak de courgette aan beide kanten gaar in een hapjespan met een royale scheut olijfolie. Laat de gebakken courgette uitlekken op keukenpapier.
2. Combineer in een keukenmachine brood, Parmezaanse kaas en oregano. Bak dit mengsel goudbruin met een klontje roomboter of een scheutje olijfolie.
3. Kook de spaghetti volgens de instructies op de verpakking.
4. In dezelfde hapjespan waarin je de courgette hebt gebakken, fruit je de knoflook samen met de rode peper. Voeg daarna de gebakken courgette, tonijn en citroenrasp toe. Voeg de gekookte spaghetti toe aan de saus en meng alles samen met een scheutje citroensap.
5. Verdeel de pasta over de borden en strooi het gebakken broodkruim er overheen als finishing touch.



Zomerse
verwenerij

WWW.BONAPETIT.NU