



pasta puttanesca met groente

NODIG

- 4 pers
- 20 minuten

- 1 blikje ansjovis
- 2 tenen knoflook in dunne plakjes
- 1 el kappertjes
- halve rode peper fijngehakt
- 1 aubergine in blokjes
- 1 courgette in blokjes
- 700 gram passata
- 1 blikje tonijn op olie
- 1 el oregano
- 40 g zwarte olijven
- 400 gram penne
- verse basilicum voor garnering

DOEN:

- 1 Giet de olie van de tonijn en ansjovis in een koekenpan, maar laat de vis in het blikje zitten. Fruit de knoflook en voeg de ansjovis, kappertjes en gedroogde chilipeper toe.
2. Voeg de blokjes aubergine en courgette toe en bak aan. Doe de passata bij de groente, oregano en tonijn. Verwarm nog ongeveer 10 minuten.
3. Kook ondertussen de pasta volgens de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.
4. Giet het water van de pasta af (bewaar eventueel wat kookvocht) en meng door de penne door de saus. Garneer met verse basilicum of verse peterselie.

smaak
explosie



WWW.BONAPETIT.NU