



Verse pasta met tomatensaus

gekleurde tomaatjes en mozzarella

Biodiversiteit op ons bord hangt samen met biodiversiteit op de akkers en in de natuur. Deze gekleurde tomaatjes zijn daar een prachtig en lekker voorbeeld van. Een reeks aan kleuren ziet er niet alleen mooi uit maar geeft ook een heerlijke smaak op ons bord.

15 min | 709 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Rode ui	st	0.5	1	1	2
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Prei	st	0.5	1	2	2
Wild wonder tomaatjes	g	150	300	400	600
Tomatenblokjes	g	150	300	400	600
Citroen	st	0.25	0.5	1	1
Verse tortellini ricotta spinazie	g	125	250	375	500
Mozzarella	g	50	100	150	200

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	1	2	3	4
Tijm	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de ui en knoflook. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd klein. Was de tomaatjes en snijd in tweeën of in vieren.
2. Verhit olie in een bakpan en bak de prei, ui en knoflook 2 minuten op hoog vuur. Voeg de helft van de tomaatjes toe en bak even mee. Doe de tomatenstukjes erbij, kruid met tijm en laat zachtjes pruttelen. Rasp de citroenschil erboven en pers het sap uit. De laatste minuut verwarm je de overgebleven van de tomaatjes mee.
3. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de verse pasta in 3 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat goed uitlekken.
4. Schep de verse pasta door de saus en maak op smaak met zout en peper. Laat de mozzarella uitlekken, snijd of scheur in stukken en leg de mozzarella erop als de saus nog gloeiend heet is. Dan smelt hij lekker!

Tip: Je kunt het gerecht ook kort onder de ovengrill plaatsen. Dan kleurt de mozzarella mooi lichtbruin. De tomatensaus kun je ook een beetje pimpen met rode wijn of balsamico-azijn en verse kruiden.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

