

Conchigliette met gegrilde paprika-tomatensaus

verse geitenkaas en oregano

Pasta is altijd lekker, of het nu lente, zomer, herfst of winter is. Dit keer maken we eens geen traditionele tomatensaus, maar een saus van gegrilde paprika's. Onze biologische, gegrilde paprika's zijn bijna net zo lekker als zelf geroosterde paprika's. Een heerlijk gerecht en supermakkelijk om te maken!

20 min | 798 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
Volkoren conchigliette	g	85	170	255	340
Ui	st	1	2	3	4
Knoflookteen	st	1	1	2	2
Rode peper	st	0.25	0.5	0.75	1
Tomatenpuree	g	35	70	100	140
Trostomaten	g	150	300	450	600
Gegrilde paprika	g	95	190	300	450
Verse oregano	st	0.25	0.5	0.75	1
Geitenkaas	g	50	100	150	200
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
Balsamicoazijn	el	1	2	3	4
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. Breng een pan water met een snuf zout aan de kook. Voeg de conchigliette toe en kook in 6-7 minuten beetgaar. Giet af (bewaar indien nodig wat kookvocht) en sprenkel een beetje olijfolie eroverheen.
2. Pel en snipper intussen de ui en knoflook. Snijd de rode peper heel fijn (houd apart als je voor je kinderen kookt). Verhit olie in een bakpan en fruit 2 minuten op een middelhoog vuur. Bak de tomatenpuree even mee.
3. Was de tomaat en snijd klein. Laat de gegrilde paprika uitlekken in een zeef en snijd klein. Voeg de tomaat en gegrilde paprika toe en laat zachtjes pruttelen.
4. Pureer de paprika en tomaat met de helft van de oregano met een staafmixer en voeg balsamicoazijn en eventueel nog een scheutje pasta kookvocht toe voor een smeuïge saus. Proef en breng op smaak met zout en peper.
5. Serveer de conchigliette met de paprikasaus en verbrokkel de geitenkaas erover. Garneer met de overgebleven oregano.

Tip: De saus is ook erg lekker met Italiaanse kruiden. We hadden nog conchigliette die we veel leuker vonden dan macaroni en hebben dat gebruikt in dit gerecht. Alleen de foto hebben we nog niet aangepast!

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief