



Macaroni met gegrilde paprika-tomatensaus

verse geitenkaas en basilicum

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 | 677 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 macaroni	<i>g</i>	85	170	255	340
Ui	<i>st</i>	1	2	3	4
Knoflookteen	<i>st</i>	1	1	2	2
Rode peper	<i>st</i>	0.25	0.5	0.75	1
Tomatenpuree	<i>g</i>	35	70	100	140
Tomaat	<i>st</i>	2	3	4	6
Gegrilde paprika	<i>g</i>	95	190	300	450
Verse basilicum	<i>st</i>	0.25	0.5	0.75	1
Rolletje verse geitenkaas naturel 55+	<i>g</i>	50	100	125	200
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bakolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Balsamicoazijn	<i>el</i>	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 met water en een snuf zout aan de kook. Kook de macaroni in 8 minuten al dente. Giet daarna het water af en vang wat kookvocht op.
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 basilicum met een staafmixer en voeg balsamicoazijn en eventueel nog een scheutje pasta kookvocht toe voor een smeuijge saus. Proef en breng op smaak met zout en peper.
5. Serveer de macaroni met de paprikasaus en verbrokkel de geitenkaas erover. Garneer met de overgebleven basilicum.

Tip: De saus is ook erg lekker met Italiaanse kruiden.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

