



Verse pasta in tomatensaus

met 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 geeft een heerlijke smaak op ons bord.

15 min | 651 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Prei	st	0.5	1	2	2
Tomatenblokjes	g	200	400	600	800
Wild wonder tomaatjes, los	g	150	300	400	600
Verse pasta	g	100	200	300	400
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. Halveer de prei in de lengte, spoel onder de kraan en snijd daarna klein. Was de tomaatjes en snijd in tweeën of in vieren.
2. Verhit olijfolie in een bakpan en bak de prei en de helft van de tomaatjes 2 minuten. Voeg dan de tomatenblokjes toe en breng op smaak met peper en zout. Laat 8 minuten zachtjes zachtjes pruttelen. Voeg eventueel een beetje pasta kookvocht of water toe als de saus heel dik is. Verwarm op het laagst de rest van de tomaatjes in de saus.
3. Breng 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 tijm, 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.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

