
Turkse pasta met rundergehakt,

yoghurtsaus en pijnboompitten



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- baharat
- speltfusili ¹
- tenen knoflook
- verse munt
- mini-komkommers
- rundergehakt
- aubergine
- pakjes boter ⁷
- beker yoghurt ⁷
- ui
- pijnboompitten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- oven
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Let bij het bakken van de boter (beurre noisette) op dat het niet aanbrandt. Haal de pan van het vuur zodra de boter de gewenste kleur heeft.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225° Breng een grote kookpan ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook. Snijd de **aubergine** zonder stronk in 1,5cm grote stukken. Halveer, pel en hak de **ui** grof. Pel **2 knoflooktenen** en hak ze grof.



4. Yoghurtsaus maken

Rooster intussen de **pijnboompitten** in een droge kleine koekenpan in 1-2min goudbruin. Neem uit de pan en zet opzij. Verhit dan de **boter** in dezelfde pan, bak 2-3min tot het bruin begint te kleuren en nootachtig ruikt. Pel de **overige knoflook** en rasp fijn. Roer de **boter** en **knoflook** door de **yoghurt**. Gebruik de knoflook niet als je deze niet rauw lust.



2. Aubergine roosteren

Leg de **aubergine** op een bakplaat met bakpapier, hussel om met 2el olie, zout en peper. Bak de **aubergine** 15-20min midden in de oven tot de stukjes zacht en een beetje krokant zijn. Voeg de **fusilli** toe zodra het water kookt en kook in 9-12min beetgaar. Vang bij het afgieten **1 kopje pastawater** op, doe de **pasta** terug in de pan en meng met een scheut olie.



5. Komkommersalade maken

Halveer de **mini-komkommers** in de lengte, snijd in dunne halve maantjes. Meng de **komkommerplakjes** met 1el olie, 1el azijn en een snuf zout en peper. Pluk de **muntblaadjes**, hak ze fijn en doe steeltjes weg.



3. Gehakt braden

Verhit intussen 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **gehakte knoflook** en **ui** toe, bak 1-2min tot ze een beetje zacht zijn. Voeg het **undergehakt** met een flinke snuf zout en peper toe en bak al roerend 5-7min om het **gehakt** los te maken.



6. Pasta afmaken

Roer de **baharat**, **aubergine** en **3/4munt** door het **gehakt**. Voeg de **pasta** en **1/2 kopje pastawater** aan de gehaktpan toe, roer en voeg beetje bij beetje meer water toe totdat een **stevige saus** ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op, garneer met **yoghurtsaus**, **pijnboompitten** en **overige munt**. Serveer de **salade** ernaast.