

# MARLEY SPOON



## **Bucatini met pancetta,** tomatensaus en krokante paddenstoelen

 20-30min  2 personen

Naast de carbonara en pesto alla genovese zijn er talrijke andere klassieke pastasauzen. Eén favoriet is de Romeinse amatriciana, gemaakt van harde Italiaanse kaas, tomaat en wangspek. Wij kiezen voor pancetta. Pancetta wordt ook wel de koningin van alle speksoorten genoemd en haar bereidingsproces is dan ook bijzonder intensief. Gepekeld en maandenlang gedroogd krijgt dit rijke buikspek een bijzonder krachtig aroma.

## Wat je van ons krijgt

- pancetta
- rode paprika
- teen knoflook
- paddenstoelenmix
- blik gehakte tomaten
- ui
- buccatini 1
- gedroogde oregano
- chilivlokken

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan met deksel
- middelgrote kookpan met deksel
- oven met grillfunctie
- vergiet

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

## Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 730.0kcal, vet 18.9g, eiwit 28.5g, koolhydraten 105.4g



### 1. Groenten voorbereiden

Breng voor de **pasta** een middelgrote kookpan met water en een snuf zout aan de kook. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in 1cm grote blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



### 4. Pasta koken

Voeg de **buccatini** toe aan de pan zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook in 8-10min beetgaar. Vang bij het afgieten een kop kookwater op. Doe de **pasta** terug in de pan en hussel om met een scheutje olijfolie.



### 2. Pancetta bakken

Snijd de **pancetta** in 1cm grote blokjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **pancetta** toe zodra de pan heet is. Bak 2-3min totdat het vet begint te smelten.



### 5. Paddenstoelen roosteren

Scheur intussen de **paddenstoelenmix** grof, hussel ze om met 1el olijfolie, peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster 5-7min bovenin de oven tot de **paddenstoelen** licht beginnen te bruinen.



### 3. Saus starten

Voeg dan de **ui**, **paprika** en **knoflook** toe en bak 4-5min. Doe de **gehakte tomaten** in blik erbij en breng aan de kook, voeg de **helft van de gedroogde oregano** en een mespuntje **chilivlokken** toe en laat de **sous** met een deksel afgedekt nog 5-6min pruttelen. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **chilivlokken** en **oregano**.



### 6. Pasta mengen

Voeg tot slot de **sous** aan de pan met **pasta** toe. Zet het vuur laag-middellaag, hussel goed om en voeg scheutje voor scheutje **pastawater** toe tot de **sous** de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper en zout, verdeel de **pasta** over de borden en schep de **paddenstoelen** erover.