

MARLEY SPOON



Penne all'arrabiata

met artisjok en mozzarella



20-30min



Voor 3-4 personen

Een van onze grote favorieten is terug van weggeweest: pasta arrabiata! Ditmaal hebben we 'm in een nieuw jasje gestoken waardoor je hem in slechts een half uurtje maakt. De 'sugo' wordt volgens traditioneel recept gemaakt van in olijfolie gegaarde knoflook, tomaten en chilipepers. 'Arrabiata' betekent 'boos', wat slaat op de pittigheid van het gerecht. Je bepaalt zelf hoe 'boos' je jouw saus m...

Wat je van ons krijgt

- rucola
- mozzarella ⁷
- knoflook
- penne ¹
- verse basilicum
- artisjokken
- tomatenblokjes
- Adios Salt! spicy seasoning
- verse chilipeper
- groentebouillonblokjes ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- zeef

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

Kooktip

Voeg minder verse chili en/of chilivlokken toe als je niet van pittig eten houdt of als er kinderen mee-eten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 34.4g, koolhydraten 84.2g, eiwit 26.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **chilipeper** inclusief zaadjes fijn.



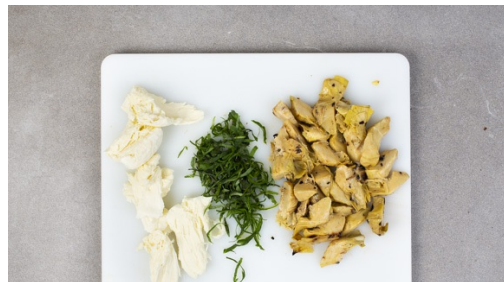
2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Gebruik bij grote trek **meer pasta**. Giet af en doe **pasta** terug in de pan met een beetje olijfolie, roer door.



3. Saus maken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan op matig vuur en bak de **knoflook** en **gehakte chilipeper (zie kooktip, links)** met **1/2-1tl Adios Salt! spicy seasoning** 1min. Voeg dan de **tomatenblokjes** met 1tl suiker toe. Meng goed en laat 2min koken. Verkruiemel het **groentebouillonblokjes** erboven, roer door en laat de **saus** in 7-8min zachtjes sudderend inkoken.



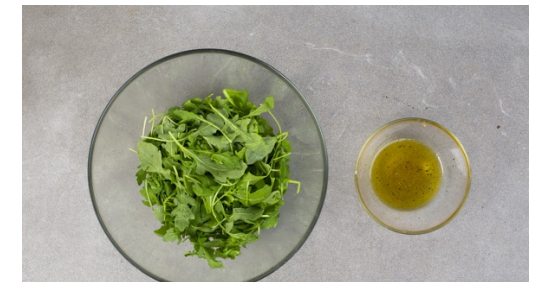
4. Kruiden snijden

Pluk de **basilicumblaadjes**, snijd ze in dunne reepjes en doe de steeltjes weg. Hak de **artisjokken** grof. Scheur de **bollen mozzarella** in grove stukken.



5. Pasta mengen

Voeg de **artisjokken** met **2/3e van de basilicumreepjes** en de **gekookte pasta** aan de pan met **saus** toe. Roer om de **saus** te verdelen en warm in 1min op. Proef en breng op smaak met peper, zout en evt. meer **Adios Salt! seasoning**. Was de **rucola** grondig en laat in een zeef uitlekken.



6. Salade maken

Schep de **pasta** op en verdeel de **mozzarella** en de **rest van de basilicum** erover. Garneer met een klein handje **rucola** en schenk er een straaltje olijfolie over. Tip: meng de **rest van de rucola** met 1el olijfolie, 2tl azijn, zout en peper in een kom en serveer deze als **salade** bij de **pasta**.