

MARLEY SPOON



Spaghetti alla norma met kappertjes en geraspte kaas

 20-30min  2 personen

Een deftig gerecht is deze spaghetti zeker weten, want wist je dat te naar een Italiaanse opera is vernoemd? Namelijk naar het stuk genaamd 'Norma' van de Siciliaanse componist Vincenzo Bellini. Waar of niet... Deze pastacreatie van gestoofde aubergine en hartige kappertjes in een stevige tomatensaus heeft bestrooid met vers geraspte Italiaanse kaas alles in huis om een nieuwe favoriet te worden!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
-

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 770kcal, vet 23.7g, koolhydraten 106.8g, eiwit 27.0g



1. Aubergines uitlekken

Breng een middelgrote kookpan met water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **aubergines** in de lengte doormidden en dan in 1cm brede plakken. Snijd de plakken in 1-2cm grote blokjes. Meng de **aubergineblokjes** met 1-2tl zout en laat ca. 5min trekken in een vergiet.



4. Saus starten

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur, voeg evt. 1el olijfolie toe en bak de **knoflook** en **bosui** in 2-3min zacht. Voeg dan de **tomaten** en de **helft van de Italiaanse kruidenmix** toe. Plet de **tomaten** met een pollepel of spatel. Breng op smaak met **meer kruiden** en schenk evt. 50-100ml water bij de **saus**.



2. Aubergine bakken

Snijd intussen de **bosui** in 0,5cm brede ringen. Pel de **knoflook** en hak fijn. Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **aubergine** 5-8min totdat ze bruin begint te kleuren, neem ze dan uit de pan.



5. Aubergine toevoegen

Voeg de **gehakte basilicum** en **helft van de geraspte kaas** met de **kappertjes** aan de sauspan toe. Roer de **saus** door en breng op smaak met peper, zout en evt. wat suiker. Voeg de **aubergines** toe en kook al zachtjes sudderend nog 6-8min, totdat de **aubergine** volledig gaar is.



3. Pasta koken

Voeg de **spaghetti** toe zodra het water kookt en kook in 9-10min beetgaar. Giet af en doe met een scheutje olijfolie terug in de pan. Pluk intussen de **basilicumblaadjes**, snijd **2/3e** fijn en houd de **rest** apart. Doe de steeltjes weg. Rasp de **Italiaanse kaas** fijn.



6. Pasta afmaken

Voeg de **saus** aan de gekookte **pasta** toe en roer door om te mengen. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **overige kaas** en **achtergehouden basilicum**. Giet er evt. een straaltje olijfolie over.