

MARLEY SPOON



Aubergineragu

met penne en buffelmozzarella



20-30min



2 personen

De klassieke ragu-saus werd in de 18e eeuw door Alberto Alvisi bedacht en sindsdien zijn er door de Italiaanse culinaire academie tal van varianten vastgelegd. Steevast serveer je de op tomaten en gehakt gebaseerde saus met een flink bord pasta. We gooien het roer om en maken er met gesmoorde auberginestukjes een veggievariant op de saus. Met plukjes romige buffelmozzarella is dit bordje om van...

Wat je van ons krijgt

- buffelmozzarella ⁷
- knoflook
- aubergine
- verse basilicum
- Mediterranean spice blend
- penne ¹
- ui
- cherrytomaten in blik

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- maatbeker
- 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 745kcal, vet 21.7g, koolhydraten 103.8g, eiwit 29.1g



1. Groenten voorbereiden

Pel de **ui** en **knoflook** en hak beiden fijn. Snijd de **aubergines** in 1-2cm grote blokjes. Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook.



2. Groenten bakken

Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **aubergine** met een snuf zout 3-5min. Voeg de **knoflook** en **ui** toe, bak 6-8min al af en toe roerend mee.



3. Tomaten toevoegen

Voeg dan de **cherrytomaten** in blik en **Mediterranean spice blend** toe, breng goed op smaak met peper, zout en een snuf suiker. Laat 10-15min op middelhoog vuur sudderen en voeg 50-100ml water toe, totdat de **sous** de gewenste dikte heeft.



4. Pasta koken

Voeg de **penne** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook in 11-13min beetgaar. Giet af en doe terug in de pan.



5. Pasta toevoegen

Pluk intussen de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Roer **de helft van de basilicum** door de **tomatensous**. Voeg de **pasta** aan de sauspans toe zodra de **sous** wat is ingekookt en roer goed door. Breng evt. op smaak met zout en peper.



6. Serveren

Laat de **buffelmozzarella** uitlekken en scheur in hapklare stukjes. Schep de **pasta** op de borden, verdeel de **mozzarella** erover en garneer met de **rest van de basilicum**.