

## Lintpasta alla Calabrese

met jonge geitenkaas en gele paprika



20-30min



Voor 3-4 personen

Als het op sauzen aankomt zijn de Italianen fijnproevers en deze saus is daar zeker geen uitzondering op! De Calabresesaus vindt zijn oorsprong in de gelijknamige zonovergoten regio Calabrië. Voor een pittige opsteker wordt de rijke tomatensaus gemengd met ajvar, een rode peperpasta. In combinatie met geroosterde gele paprika, romige geitenkaas, getoaste pijnboompitten en basilicumblaadjes een ...

## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- aluminiumfolie
- bakplaat
- kookpan
- kookpan
- maatbeker
- koekenpan
- 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), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 765kcal, vet 21.9g, koolhydraten 111.1g, eiwit 26.2g



**1. Paprika's roosteren**

Verwarm de oven met de grill aan voor op 225°C hetelucht/250°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Halveer de **paprika's**, verwijder de kern en bak met de bolle kant omhoog op een bakplaat 10-15min totdat het velletje begint te blakeren. Neem uit de oven, dek af met aluminiumfolie. Verwijder het vel als de **paprika** is afgekoeld en snijd in repen.



**4. Kaas toevoegen**

Verkruiemel de **helft van de geitenkaas** boven de sauspan en giet er **3/4e van het opgevangen pastawater** bij. Roer om te mengen en laat 3min op laag vuur sudderen.



**2. Pasta koken**

Doe het zojuist gekookte water in een grote kookpan met een flinke snuf zout. Breng opnieuw aan de kook en voeg de **tagliatelle** toe, kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olie om kleven te voorkomen.



**5. Pasta toevoegen**

Voeg de **gekookte pasta** en de **paprikareepjes** aan de sauspan toe en roer om te mengen. Warm goed door en voeg meer **kookwater** toe als de **saus** te dik is. Breng op smaak met peper en zout.



**3. Saus maken**

Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Verhit 2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 1min. Voeg de **tomatenpassata**, **ajvar**, 1tl suiker en wat zout en peper toe. Zet het vuur middellaag en laat 5-8min sudderen. Rooster intussen de **pijnboompitten** in een kleine, droge koekenpan op middellaag vuur in 2-3min goudbruin.



**6. Serveren**

Pluk intussen de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Schep de **pasta** op en gaarneer met de verse **basilicum** en **pijnboompitten**. Verkruiemel er de **rest van de kaas** boven.