

Id1516 web dish name 12237 6443846e86c50783a89fc3bd217ef887

## Lintpasta met chorizo-ragu

en gekarameliseerde tomaten



20-30min



Voor 3-4 personen

Wat een prachtige combinatie is dit pastagerecht met Mediterraanse smaken! We gaan voor de lange, brede lintpasta Tagliatelle uit Italië en combineren die met courgette en de kruidige, gedroogde Chorizo uit het zonovergoten Spanje. De cherrytomaatjes bak je even in een laagje gesmolten suiker voor een zoetsappige toets. Overgiet met een straaltje olijfolie en het Zuiderse geluk is compleet!

## Wat je van ons krijgt

- voorgesneden courgette
- ui
- Herbs de Provence
- chorizo <sup>7</sup>
- knoflook
- cherrytomaten
- tagliatelle <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- koekenpan
- kookpan met deksel
- vergiet

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 26.1g, koolhydraten 102.2g, eiwit 33.9g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan voor de **pasta** aan de kook. Voeg de **tagliatelle** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een kop **pastawater** op en laat de **tagliatelle** uitlekken. Doe terug in de pan, hussel om met een scheutje olijfolie en zet warm opzij.



4. Tomaten karameliseren

Verhit de gebruikte koekenpan (veeg hem niet schoon) opnieuw op middellaag vuur, voeg 1tl suiker toe en laat smelten (roer niet door!). Voeg de **cherrytomaten** toe en bak 2-3min totdat ze mooi gekarameliseerd zijn. Schud daarbij de pan af en toe.



2. Chorizo snijden

Snijdt intussen de **chorizoworstjes** in de lengte doormidden en dan in 0,5cm brede plakjes.



5. Saus afmaken

Voeg 1-2tl boter, de **ui** en **knoflook** aan de tomatenpan toe en bak 1-2min. Voeg dan **1el Herbs de Provence**, de **courgette** en **chorizo** toe. Bak 2min al af en toe roerend.



3. Chorizo bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, bak de **chorizo-** en **courgetteplakjes** in 4-5min rondom goudbruin. Halveer intussen de **cherrytomaten**. Pel en hak zowel de **ui** als **knoflook** fijn. Neem de **courgette** en **chorizo** uit de pan en zet warm opzij.



6. Serveren

Voeg tot slot de **gekookte pasta** met net zoveel opgevangen **pastawater** toe totdat de **saus** de gewenste dikte heeft en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** warm.