

# MARLEY SPOON



## Merguez-pastasalade

met frisse tomatenvinaigrette



30-40min



2 personen

Pasta hoeft je niet altijd te mengen met romige of zware sauzen. Dat bewijst deze maaltijdsalade met pasta vandaag wel. De frisse vinaigrette van tomaat is namelijk ook een heerlijke dressing om de pasta mee te omhullen. Erbij eet je in de oven geroosterde aubergine en in de pan gebakken merguezworstjes van rundvlees. Deze laatste geven je pastasalade een heerlijk kruidige smaak. Ideeetje voor vanavond?



## Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 10g verse basilicum
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 250g penne <sup>1</sup>
- 1 blokje Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>
- 2 merguezworstjes van rund <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer
- fijne keukenrasp
- waterkoker

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.

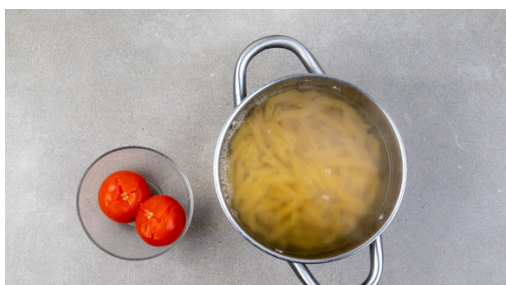
### Voedingswaarde per portie

calorieën 947kcal, vet 51.5g, koolhydraten 81.6g, eiwit 34.9g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **aubergine** in ca. 1cm dikke schijven. Leg de **aubergineplakken** op een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met in totaal ca. 2el olijfolie en bestrooi ze met flink wat zout. Rooster de **aubergine** 10min in de oven.



4. Tomaten blancheren

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Snijd een kruis in de onderkant van de **tomaten** en doe ze in het water. Gaar ze ca. 30sec, schep ze uit het water en spoel ze om met koud water. Doe dan **2/3e van de penne** (of meer) in de pan en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Giet af.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pluk de **basilicumblaadjes**, scheur ze grof en doe de steeltjes weg. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en halveer de **knoflook**.



5. Vinaigrette maken

Verwijder het vel van de **tomaten**, halveer ze en schep de pitjes eruit. Doe de **tomaten** in een hoge (maat)beker met de **helft van de knoflook**, 1-2el azijn (bij voorkeur rode wijn of sherryazijn), de **helft van de basilicum**, 2el olijfolie, 2el water, 1/4tl zout en een snuf peper. Pureer glad met een staafmixer. Rasp de **kaas** fijn.



3. Groenten mee roosteren

Keer de **aubergineplakjes** na 10min om en leg de **paprikareepjes** en **ui** erbij. Bestrooi met zout. Rooster de **groenten** nog eens 10-15min in de oven tot de **aubergine** gaar is en de **paprika** en **ui** zacht en iets goudbruin.



6. Salade mengen

Snijd de **merguezworstjes** in stukjes. Verhit 1-2tl olijfolie in een kleine koekenpan en bak de **worstjes** in 4-5min gaar en goudbruin. Meng de **pasta** in een grote kom met de **tomatenvinaigrette**, **rest van de basilicum**, **geroosterde groenten** en de **merguez**. Breng evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **pastasalade** bestrooid met de **kaas**.