



WIJNBOX

Quinta da Espiga tinto

Deze Portugese rode wijn heeft een volle en krachtige smaak. Je kunt het kersenfruit zelfs proeven! Erg lekker in combinatie met deze smaakvolle pasta.



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 25
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Snelle penne met tomatensaus, oude kaas en basilicum

Je maakt de tomatensaus helemaal zelf!

Deze Italiaanse klassieker, waarin je de nationale kleuren in terug kunt vinden, is ideaal voor een drukke dag. Vergeet de tip op de achterkant van deze kaart niet te lezen, daarmee maak je het gerecht net iets specialer en ben je nog sneller klaar. De oranje paprika komt van Hollandse bodem.

bewaar in de koelkast



20-25 min



supersimpel



eet binnen
5 dagen



vegetarisch



kind-
vriendelijk



Oude kaas



Verse basilicum



Prei



Penne integrale



Tomatenblokjes



Paprikapoeder



Knoflookteen



Oranje paprika

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Knoflookteen	1	2	3	4	5	6
Oranje paprika	½	1	1½	2	2½	3
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Penne integrale (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Tomatenblokjes (blik)	½	1	1½	2	2½	3
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Oude kaas (g) 7)	50	75	100	125	150	175
Verse basilicum (blaadjes) 15)	3	6	9	12	15	18
Roomboter (el)*	1	1	2	2	3	3
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **7)** Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van selderij

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel

Voedingswaarden 602 kcal | 25 g eiwit | 77 g koolhydraten | 19 g vet, waarvan 11 g verzadigd | 13 g vezels



1 Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de penne. Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de paprika klein en de prei in fijne ringen.



2 Kook de penne in de pan met deksel, afgedekt, 10 – 12 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



3 Smelt de roomboter in een wok of hapjespan met deksel en bak de paprika en knoflook 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de tomatenblokjes, prei, paprikapoeder en mosterd toe. Breng op smaak met peper en zout en bak 1 minuut. Dek de pan af en laat 6 – 8 minuten zachtjes koken.

4 Voeg de helft van de oude kaas toe en roer tot deze is gesmolten. Voeg daarna de penne toe en verhit nog 1 minuut.



5 Snijd de basilicum in reepjes. Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de overige oude kaas en de basilicum.

Tip! Wil je op de avond waarop je deze maaltijd hebt gepland snel klaar zijn? Maak het gerecht dan al in het weekend klaar. Verwarm de oven, vet een ovenschaal in met een scheutje olijfolie, schep het gerecht in de ovenschaal, garneer met de oude kaas en bak 15 minuten op 200 graden in de oven. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. Verwarm de ovenpasta de dag zelf 20 minuten op 180 graden in de oven. Bestrooi vlak voor het serveren met de verse basilicum.