



Penne in roomsaus van zongedroogde tomaten en aubergine met pecorino en vers basilicum

HELLOEXTRA QUICK & EASY 25 min. • Eet binnen 5 dagen



HELLO
EXTRA



Aubergine



Ui



Knoflookteen



Semi-gedroogde tomaten



Penne



Rundergehakt



Paprikapoeder



Slagroom



Vers basilicum



Rucola



Geraspte pecorino

Voorraadkast items

Olijfolie, groentebouillon, zwarte balsamicoazijn, bloem, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, hapjespan

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine* (st)	½	1	1½	2	2½	3
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Semi-gedroogde tomaten* (g)	35	60	90	120	150	180
Penne (g 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Rundergehakt* (g)	120	240	360	480	600	720
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Slagroom* (ml) 7)	50	100	150	200	250	300
Vers basilicum* (g)	5	10	15	20	25	30
Rucola* (g) 23)	40	60	80	100	140	160
Geraspte pecorino* (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Groentebouillon (ml)	60	120	180	240	300	360
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Bloem (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	5274 / 1261	873 / 209
Vetten (g)	76	13
Waarvan verzadigd (g)	27,7	4,6
Koolhydraten (g)	80	13
Waarvan suikers (g)	12,1	2,0
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	59	10
Zout (g)	2,4	0,4

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 7) Melk/Lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 23) Selderij

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Voorbereiden

- Breng ruim water aan de kook, met een snuf zout, in een pan met deksel voor de **penne** en bereid de bouillon.
- Snijd de **aubergine** in blokjes van 1 – 2 cm. Snipper de **ui**. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Hak de **semi-gedroogde tomaten** grof.



3. Saus maken

- Verhit ondertussen ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook**, **semigedroogde tomaat** en het **rundergehakt** 3 – 4 minuten.
- Voeg het **paprikapoeder** toe en bak nog 1 minuut.
- Blus af met ½ el zwarte balsamicoazijn per persoon en de groentebouillon. Voeg de **slagroom** toe en laat nog 4 – 5 minuten pruttelen.



2. Penne koken

- Kook de **penne** 10 – 12 minuten, giet af en laat zonder deksel uitstomen.
- Meng de blokjes **aubergine** met ½ el bloem per persoon.
- Verhit 1 el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **aubergine** 8 – 10 minuten rondom bruin.



4. Serveren

- Snijd het **basilicum** in reepjes en verdeel de **rucola** over diepe borden.
- Roer de **penne**, helft van de **pecorino**, helft van de **basilicum** en de **aubergine** door de saus. Breng op smaak met peper en zout en verdeel de **penne** over de diepe borden.
- Werk af met de overige **pecorino** en garneer met de overige **verse basilicum**.

Eet smakelijk!