



Fusilli met tonijn, broccoli en mozzarella

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ rode paprika
-  160 g tonijnstukken in water
-  160 g fusilli (zakje)
-  200 g broccoliroosjes
-  260 g pastasaus Napoletana (pot)
-  250 ml groentebouillon
-  65 g mozzarella
-  ½ tl gedroogde oregano

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de paprika in blokjes.
3. Laat de tonijn uitlekken.
4. Doe de paprika, fusilli, broccoliroosjes en pastasaus in een hapjespan.
5. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook.
6. Zet de warmtebron laag en kook de pasta met de groenten afgedekt in 10-12 minuten gaar.
7. Roer af en toe en voeg indien nodig extra water toe.
8. Schep de tonijn door de pasta.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Schep de pasta in de ovenschaal.
11. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel erover.
12. Bak de pastaschotel in de oven in 20 minuten goudgeel.

TIP: Strooi ook nog wat kappertjes over de mozzarella voor een extra hartige smaak.

BRON: boodschappen.nl

