



Penne met karbonade en tomatensaus

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 schouderkarbonades
-  2 el olijfolie
-  ½ tl paprikapoeder
-  ½ tl oregano (gedroogd)
-  ½ pot pastasaus basilicum (490 gram)
-  1 bol mozzarella (125 g)
-  200 g penne
-  200 g roerbakgroenten Italiaanse stijl (koelvers)

MATERIAAL: keukenpapier, grillpan, ovenschaal (20x20cm)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Dep de karbonades droog met keukenpapier.
3. Bestrooi het vlees aan beide kanten met zout en peper.
4. Meng 1 el olie met het paprikapoeder en de oregano.
5. Bestrijk het vlees met de kruidenolie.
6. Verhit de grillpan.
7. Gril de karbonades in 4 minuten per kant lichtbruin.
8. Verwarm intussen de pastasaus in een steelpan.
9. Snijd de mozzarella in plakjes.
10. Schenk de pastasaus in de ovenschaal.
11. Leg de karbonades erin.
12. Leg de mozzarella erop.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Bak de karbonades 15 minuten in de oven tot de mozzarella is gesmolten.
15. Kook intussen de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
16. Verhit in een koekenpan 1 el olie.
17. Bak de roerbakgroenten in 4-6 minuten al omscheppend beetgaar.
18. Giet de pasta af en meng door de groenten.
19. Breng op smaak met zout en peper en serveer met de karbonades.

BRON: boodschappen.nl

