



Rigatoni met pompoen, tonijn en kappertjes

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g rigatoni
-  200 g pompoen (in blokjes, koelvers)
-  ½ blik tomatenblokjes (400 g)
-  1 tl oregano (gedroogd)
-  1 teentje knoflook
-  100 ml slagroom (houdbaar)
-  145 g tonijn in olie (in stukjes)
-  ½ el kappertjes

MATERIAAL: ovenschaal (20 x 20 cm), aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de pasta en pompoenblokjes over de ovenschaal.
3. Schenk de tomatenblokjes erover.
4. Bestrooi met de oregano.
5. Rasp of pers de knoflook erboven en meng alles goed, zodat de pasta niet aan elkaar bakt in de oven.
6. Voeg de slagroom en 100 ml water toe en meng nogmaals goed.
7. Schep de tonijn met 1 el olijfolie uit het blikje voorzichtig erdoor.
8. Bestrooi met de kappertjes en breng op smaak met zout en peper.
9. Dek de schaal af met aluminiumfolie.
10. Vouw goed dicht, zodat er geen vocht kan ontsnappen.
11. Bak de pasta in de voorverwarmde oven in 40 minuten gaar.
12. Neem de schaal halverwege de baktijd uit de oven en schep de pasta voorzichtig om.
13. Pas op voor de hete stoom!
14. Vouw de aluminiumfolie weer goed dicht.

TIP: Verwijder aan het eind van de oventijd de aluminiumfolie en bestrooi de pastaschotel met 50 g geraspte kaas. Laat de kaas in de oven of onder de ovengrill nog even smelten en lichtbruin kleuren.

BRON: boodschappen.nl

