



Penne gegrilde groenten met tomatensaus

2 PERSONEN

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1½ el olijfolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  400 g gepelde tomaten (blik)
-  ½ tl oregano
-  ½ groentebouillonblokje
-  200 g Italiaanse wokgroenten (diepvries)
-  200 g penne
-  2 el Parmezaanse kaas (geraspt)

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olijfolie in een hapjespan en fruit hierin de ui en knoflook circa 5 minuten.
2. Voeg de gepelde tomaten en oregano toe en verkruimel het bouillonblokje erboven.
3. Vul een leeg blikje voor de helft met water en schenk het bij de saus.
4. Druk de hele tomaten kapot met een spatel en breng de saus aan de kook.
5. Laat circa 15 minuten zachtjes pruttelen.
6. Voeg de bevroren gegrilde groenten toe en schep deze door de saus.
7. Laat afgedekt nog circa 10 minuten pruttelen.
8. Schep halverwege door.
9. Kook intussen de pasta beetgaar.
10. Giet de pasta af en bewaar een ½ kopje van het kookvocht.
11. Schep de tomaten-groentesaus en wat van het kookvocht door de pasta.
12. Verdeel over borden en bestrooi met de kaas.



Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: boodschappen.nl