



Mediterrane pasta met chorizo, ricotta en courgette

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 200 g casarecce pasta of penne
- 🌈 60 g diepvries doperwten
- 🌈 1 el olijfolie
- 🌈 80 g chorizoworst in plakjes
- 🌈 2 courgettes in halve schuine plakjes
- 🌈 1 tenen knoflook fijngesneden
- 🌈 2 el droge witte wijn
- 🌈 ¼ biocitroen, sap
- 🌈 ¼ bosje basilicum de blaadjes
- 🌈 50 g ricotta verbrokkeld

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg 2 minuten voor het einde van de kooktijd de doperwten toe.
2. Giet af en vang hierbij 40 ml kookwater op.
3. Verhit intussen de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de chorizo in 2-3 minuten goudbruin.
4. Voeg de courgette en knoflook toe en bak ze 2-3 minuten mee tot de aroma's vrijkomen.
5. Voeg de wijn en citroensap toe aan de koekenpan.
6. Voeg de pasta, doperwten, het opgevangen kookwater, de helft van de basilicum en zout en peper toe.
7. Laat alles al omscheppend goed doorwarmen.
8. Bestrooi met de ricotta en de rest van de basilicum en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl

