

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g rigatoni pasta
-  2 rode paprika's
-  400 ml gekruide tomatensaus
-  2 bollen mozzarella
-  100 g salamiworst

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verwijder ondertussen de zaadlijsten uit de paprika's en snijd de paprika's in reepjes.
4. Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en bak de reepjes 5 minuten.
5. Giet de rigatoni door een zeef en verdeel die dan over de bodem van een ovenschaal.
6. Giet hier de tomatensaus over, gevolgd door de paprikareepjes.
7. Snijd de mozzarella in plakjes en ook de salamiworst in dunne plakjes.
8. Verdeel de salami en de mozzarella over de tomatensaus en schuif de schotel de oven in.
9. Bak 18 minuten, haal dan uit de oven en serveer.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

