

ITALIAANSE PASTA MET SENSATIONAL FILET PIECES MEDITERRANEAN EN AUBERGINE

INGREDIËNTEN

2 pakjes Garden Gourmet
Sensational Filet Pieces
Mediterranean

1 teentje knoflook, geperst

gedroogde oregano

1 aubergine

2 el olijfolie om te frituren

2 teentjes knoflook

400 g geplette tomaten

1 theelepels suiker

400 g volkorenspaghetti

2 eetlepels kappertjes

1 bosje verse basilicum

2 theelepels gedroogde oregano

zout en versgemalen zwarte peper

 4 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Dit gerecht staat ook wel bekend als Spaghetti alla Norma en is gebaseerd op een klassiek recept van de oostkust van Sicilië... Wij houden van de rijke tomatensaus met olijfolie, knoflook en kappertjes en gemengd met gebakken aubergine. Wij hopen dat je met elke hap naar Sicilië wordt getransporteerd!

BEREIDING

1. Bereid de groenten

Snijd de aubergine in blokjes en bak deze in olijfolie tot ze bruin is. Voeg de knoflook toe, bak nog een minuut voordat je de gehakte tomaten, oregano, suiker en kappertjes toevoegt. Breng aan de kook en laat ongeveer 10 minuten koken, tot je een dikke saus hebt. Kruid naar wens.

2. Kook de pasta

Kook pasta volgens gebruiksaanwijzing.

3. Kook de Sensational Filet Pieces Mediterranean

Kook de Sensational Filet Pieces Mediterranean goudbruin volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg 1 minuut voor het einde van de kooktijd de knoflook en kruiden toe. Giet het pastawater af, maar bewaar een kopje voor later gebruik.

4. Bereid je voor en geniet ervan!

Giet de saus met de Sensational Filet Pieces Mediterranean over de pasta en maak af met de basilicum. Voeg eventueel een beetje geraspte vegan kaas toe!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**