



Linguine met chipolataworstjes

In pittige tomatensaus met paprika, harissa en basilicum



Gele paprika ✳



Knoflookteen



Rode ui



Pruimtomaat ✳



Blokje parmigiano reggiano ✳



Vers basilicum ✳



Runderchipolataworstje ✳



Linguine



Tomatenpassata



Harissa ✳



Gedroogde oregano

Totaal: **35-40** min.

Veel handelingen

Eet binnen **3** dagen

Deze pasta geeft jou avond pit – de tomatensaus wordt namelijk op smaak gebracht met harissa. Deze saus uit het Midden-Oosten heeft als basis onder andere gedroogde rode peper, knoflook en komijn. Houd je erg van pittig eten? Voeg dan tijdens het koken wat extra harissa toe.

LEES MEER OVER
• HARISSA •
OP DE BLOG

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan met deksel, koekenpan en pan met deksel.

Laten we beginnen met het koken van de **linguine met chipolataworstjes**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Snijd de **gele paprika** in repen. Pers de **knoflook** of snijd fijn en snipper de **rode ui**. Snijd de **pruimtomaat** in kleine blokjes. Rasp het blokje **parmigiano** fijn. Snijd de **basilicumblaadjes** in fijne reepjes.



2 WORSTJES BAKKEN

Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan met deksel en bak de **chipolataworstjes** in 4 – 6 minuten op middelhoog vuur rondom bruin. Haal uit de pan en bewaar apart. Verhit ondertussen de overige olijfolie in een andere koekenpan en bak de **gele paprika** 7 – 9 minuten op middelhoog vuur **★**. Breng op smaak met peper en zout.



3 PASTA KOKEN

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel. Kook de **linguine**, afgedekt, 11 – 13 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



4 SAUS MAKEN

Voeg ondertussen de **rode ui** en de **knoflook** toe aan de koekenpan met bakvet van de **worstjes** en fruit 2 minuten. Verlaag het vuur en voeg de **tomatenpassata**, blokjes **pruimtomaat**, **harissa** (let op: pittig!), **gedroogde oregano**, rodewijnazijn en suiker toe en laat, afgedekt, 10 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.



5 PASTA MENGEN

Snijd ondertussen de **worst** in stukjes van 1 cm en voeg samen met de **linguine** en de helft van de **gele paprika** toe aan de saus. Schep goed om. Breng op smaak met peper en zout en extra vierge olijfolie naar smaak.



6 SERVEREN

Verdeel de **pasta** over de borden en garneer met het **basilicum**, de overige **paprika** en geraspte **parmigiano**.

★TIP: Je kunt de paprika ook poffen.

Verwarm de oven voor op 220 graden en leg de paprika op een bakplaat met bakpapier. Bak 25 - 35 minuten in de oven, draai halverwege om. Haal daarna uit de oven, leg in een kom en dek af met vershoudfolie. Laat even afkoelen en trek dan voorzichtig het vel eraf. Pas op voor de hete stoom uit de paprika!

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gele paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Pruimtomaat (st) *	1½	3	4½	6	7½	9
Blokje parmigiano reggiano (g) 7 *	15	25	35	50	60	75
Vers basilicum (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Runderchipolataworstje (st) *	2	4	6	8	10	12
Linguine (g) 1 17 20	90	180	270	360	450	540
Tomatenpassata (g)	100	200	300	400	500	600
Harissa (tl) *	½	1	1½	2	2½	3
Gedroogde oregano (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Extra vierge olijfolie	naar smaak					
Rodewijnazijn (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Suiker (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

***** in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3540 / 846	583 / 139
Vet totaal (g)	32	5
Waarvan verzadigd (g)	11,6	1,9
Koolhydraten (g)	85	14
Waarvan suikers (g)	18,6	3,1
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	48	8
Zout (g)	1,5	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een **culinaire vraag tijdens het koken?** Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).