



*Elvea, een feest uit Italië*

## Penne all' harissabiata



### Ingredienten voor 4 Personen

200 g	penne
1	courgette in blokjes gesneden
200 g	feta
	olijfolie
	zout

#### Voor de saus

1	ui, in grove stukken
2 teentjes	look, fijngesnipperd
2	rode paprika's, in blokjes
1 theelepel	harissa
1 eetlepel	ras el hanout
750 ml	ELVEA Passata Natuur

#### Voor de gremolata

0,25	ingelegde citroen, fijngesneden
1 teentje	look, fijngesnipperd
2 takjes	mint, fijngehakt
3 takjes	peterselie, gehakt
1 eetlepel	olijfolie
1 eetlepel	sesamzaadjes

## Bereiding

1. Kook de penne gaar in een pot met gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe een flinke scheut olijfolie in de pan en stoof de ui, look en paprika aan met wat zout. Voeg de harissa en ras el hanout toe en laat even meebakken. Overgiet met Elvea passata en laat meekoken. Kruid naar smaak met peper en zout. Laat pruttelen op een zacht vuurtje
3. Warm wat olijfolie in de pan en bak de courgette er goudbruin in.
4. Maak de gremolata. Meng de ingelegde citroen met look en verse mint en peterselie. Voeg een beetje olijfolie en sesamzaadjes toe.
5. Meng de pasta onder de saus met wat van het kookvocht. Doe de pasta over in een diep bord, leg er wat





## *Elvea, een feest uit Italië*

courgette blokjes en verkruimelde feta op. Werk tot slot af met de gremolata.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Snel, Makkelijk & Lekker S2'
- Recept van chef: Jelle Beeckman
- Foto van Silke Van Engeland

Recept info: Jelle Beeckman

