



Elvea, een feest uit Italië

Pittige pasta met tomaat en courgette



Ingredienten voor 4 Personen

Voor de pasta

| | |
|-----------------|-------------------------|
| 3 teentjes | look |
| 0,50 bussels | koriander |
| 0,50 bussels | platte peterselie |
| 5 stengels | lente-uitjes |
| 2 | jalapeño pepers |
| 400 g | ELVEA Cubes |
| 50 ml | vodka |
| 200 g | kerstomaten, gehalveerd |
| 0,50 theelepels | gedroogde oregano |
| 0,50 theelepels | komijn |
| 0,50 | limoensap |
| 400 g | linguine |
| | peper |
| | zout |
| | olijfolie |

Voor de gemarineerde courgettes

| | |
|-------------|----------------------|
| 1 | courgette |
| 0,50 | citroensap |
| 1 teentje | look, fijngesnipperd |
| 2 eetlepels | olijfolie |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

1. Doe de look, de koriander, de platte peterselie, de lente-ui en de jalapeños (ontpit) in een chopper en hak fijn. Verwarm wat olijfolie in een kookpot op het vuur en bak de kruidenpasta kort aan.
2. Voeg nu de tomatenblokjes uit blik, de vodka en de kerstomaatjes toe. Breng de saus op smaak met oregano, komijn, limoensap, peper en zout. Laat sudderen op een zacht vuurtje.





Elvea, een feest uit Italië

3. Breng gezouten water aan de kook in een steelpannetje op het vuur. Schil slierten van de courgette en doe ze in een vergiet. Giet nu het warme, gezouten water over de courgetteslierten om ze lichtjes te garen.
4. Neem een klein kommetje en meng hier de zeste en het sap van de citroen, de look en olijfolie in. Meng de marinade onder de courgetteslierten.
5. Kook de pasta gaar in gezouten water. Giet af.
6. Verdeel de pasta over de bordjes, lepel er de saus over en werk af met de courgetteslierten alvorens te serveren.

- In samenwerking met njam!
- Recept van chef Christer Elfving uit het programma '[Snel, Makkelijk & Lekker](#)'
- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Christer Elfving

