



*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

