



*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

