



Fettuccine met chipolataworstjes

In pittige tomatensaus met paprika, harissa en basilicum



LEES MEER OVER
• HARISSA •
OP DE BLOG

Totaal: 35-40 min. Lactosevrij

Veel handelingen

Eet binnen 3 dagen

Deze pasta met saus van verse pruimtomaat is op smaak gebracht met pittige harissa. Houd je van heet? Voeg dan tijdens het koken wat extra harissa toe.



HARISSA

Indonesië heeft sambal, Portugal heeft piri-pirisaus en in het Midden-Oosten is harissa dé hete saus die zorgt voor extra pit in allerlei gerechten.



Gele paprika *



Rode paprika *



Knoflookteen



Rode ui



Pruimtomaat *



Verse basilicum *



Runderchipolataworstje *



Fettuccine



Tomatenpassata



Harissa *



Gedroogde oregano

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Koekenpan met deksel, koekenpan en pan met deksel.

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



1 GROENTEN SNIJDEN

Snijd de **gele** en de **rode paprika** in repen. Pers de **knoflook** of snijd fijn en snipper de **rode ui**. Snijd de **pruimtomaat** in kleine blokjes. 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** en **rode 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 **fettuccine**, 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 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 **fettuccine** en de helft van de **gele** en **rode 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 de **basilicum** en de overige **paprika**.

★**TIP:** Je kunt de paprika's ook poffen. Verwarm de oven dan voor op 220 graden en leg de paprika's op een bakplaat met bakpapier. Bak 25 - 35 minuten in de oven, draai halverwege. Haal daarna uit de oven, leg in een kom en dek af met huishoudfolie. 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
Rode 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) *	2	4	6	8	10	12
Verse basilicum (blaadjes) 23 *	6	12	18	24	30	36
Runderchipolataworstje (55 g) *	2	4	6	8	10	12
Fettuccine (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)	3423 / 818	380 / 91
Vet totaal (g)	29	3
Waarvan verzadigd (g)	9,3	1,0
Koolhydraten (g)	88	10
Waarvan suikers (g)	24,0	2,7
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	46	5
Zout (g)	1,2	0,1


ALLERGENEN

1) Gluten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 23) Selderij

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).