



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Pasta met tonijn uit blik

Voor 4 personen.

Ingrediënten

350 gram tonijn (uit blik)
400 gram pasta (kleine)
600 gram kerstomaatjes (gekleurde, gehalveerde)
1 eetlepel oregano (gedroogde)
3 eetlepels kappertjes
handvol tijmblaadjes
1 sjalot (gesnipperd)
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar zoals vermeld op de verpakking. Bak de kappertjes in olijfolie krokant. Schep ze uit de pan.

Stoof het sjalotje met de geperste look in dezelfde pan glazig. Voeg de tomaatjes, gedroogde oregano en tijmblaadjes toe.

Trek de tonijn uit elkaar en schep onder de tomaatjes. Voeg 4 eetlepels van het kookvocht van de pasta toe.

Giet de pasta af en schep onder de tonijn met tomaatjes. Als de saus niet smeugig genoeg is, voeg dan nog wat kookwater toe. Proef en kruid bij met peper en zout.

Schep de pasta op de borden en werk af met de kappertjes. Druppel er nog wat olijfolie over.

