



Hoofdgerechten

Happy pasta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ui (fijngehakt)
- 3 lookteentjes (geperst)
- 2 eetlepels dragonblaadjes (gehakt + extra blaadjes voor garnering)
- 400 gram kippengehakt
- 200 milliliters witte wijn
- 800 gram tomaten (in blik)
- 1 courgette (in blokjes)
- 2 stengels selder (in reepjes)
- 400 gram meergranenpasta
- parmezaanse kaas (geraspt)
- peper
- zout

Bereidingswijze

Verhit de olie in een diepe pan. Voeg de ui, look en gehakte dragon toe en bak 3 minuten.

Voeg het kippengehakt toe, breek grotere stukken vlees met een houten lepel, en bak goudbruin. Giet er de wijn bij en laat even inkoken. Doe er dan de tomaten, courgetteblokjes en selder bij en kruid met peper en zout. Laat 10 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Kook ondertussen de pasta in licht gezouten water beetgaar. Giet af en meng de pasta onder de saus.

Verdeel de pasta over de borden, garneer met de dragonblaadjes en werk af met de geraspte kaas.

