



Penne met tomatensaus en tonijn



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram penne (Barilla)
2 blikken tonijn (wilde yellowfin, Imperial)
1 ui (fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (geperst)
1 courgette (in plakjes)
2 wortels (in schijfjes)
800 gram gepelde tomaten
1 blik tomatenconcentraat
4 eetlepels kappertjes
verse oregano
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Laat de tonijn uitlekken.
- 2.** Kook de penne beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en laat uitlekken.
- 3.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit hierin de ui en de look. Laat de courgette en de wortelen meestoven.
- 4.** Voeg de tomaten, het tomatenconcentraat en de oregano toe. Laat gedurende 15 minuten sudderen op zacht vuur. Meng de kappertjes onder de saus.
- 5.** Verdeel de penne over de borden. Schep de tomatensaus erover. Verdeel de tonijn over de saus.
- 6.** Dien op.