

Beste kookvrienden,
We zijn in september en 't weer valt nog best mee.
Dit inspireert mij om wat zuiders te gaan kokkerellen. Zomerse groenten zijn nog top.

Zuiderse pastaschotel

Ingrediënten (2 personen)

1 tomaten
1 rode of gele
1 courgette
1 ui
1 knoflookteentje
olijfolie
Provençaalse kruiden
200 g Griekse deegwaren (rijstvormige pasta)
1 l kippenbouillon
4 merguez worstjes
1 kleine soeplepel tomatenpuree
peper en zout

Bereiding

- Reinig en was de groenten. Pel de tomaten. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snijd de tomaten, de paprika's en de courgette in blokjes. Pel de ui en de knoflook en hak ze fijn.
- Verhit olijfolie in een pan en stoof er de ui en het knoflookteentje in.
- Voeg er de rest van de groenten bij. Kruid met Provençaalse kruiden, de tomatenpuree, peper en zout.
Laat alles 20 minuten zachtjes stoven.
Voeg indien nodig een scheutje kippenbouillon toe.
- Kook intussen de Griekse pasta gaar in de kippenbouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Bak de merguez worstjes gaar in wat vetstof.
- Meng de pasta met de groenten en de olijven.
- Schep alles in een schaal en schik er de worstjes op.

Een lekker gekoeld biertje van “ la chouffe “ smaakte hier heerlijk bij.

Smakelijk

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be

