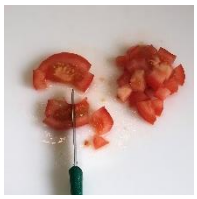
Penne met chorizo en feta

Wat heb je nodig

150 gram Penne
1 wortel
1 rode ui
½ courgette
1 teentje knoflook
100 gram chorizo
3 takjes peterselie (vers)
100 gram feta
5 plakjes ontbijtspek
2 tomaten
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel tijm
1 snufje zwarte peper

Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Leg het ontbijtspek in de koekenpan en bak iedere kant 5 minuten.
Zet de kookplaat uit en leg het ontbijtspek op een bordje.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Schrap de wortel, snijd de uiteinden eraf en spoel de wortel af.
Snijd de wortel in kleine stukjes.
Was de courgette en snijd hem in kleine stukjes.
Snijd het afgekoelde ontbijtspek in stukjes.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.
Was de peterselie, laat ze even uitlekken en snijd ze fijn.
Pel de knoflook en snijd hem heel fijn.

Haal het velletje van de chorizo en snijd hem in kleine stukjes.
Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Bak de chorizo, al omscheppend, 5 minuten.
Schep de chorizo uit de koekenpan en doe ze op een bord.

Doe de ui, knoflook en de wortel in dezelfde koekenpan.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.
Doe de courgette en de tomaten ook in de koekenpan.
Bak het al omscheppend 3 minuten.

Kook de Penne volgens het recept.
Doe de tomatenpuree, de peper en de tijm ook in de koekenpan.
Roer alles door elkaar en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 5 minuten koken en doe dan de chorizo en het spek erbij.

Voordat je de Penne afgiet, 2 lepels kookvocht in een kom doen.
Schep dit vocht bij de saus in de koekenpan.
Doe de peterselie en de Penne ook in de koekenpan.
Schep alles door elkaar en verkruimel de feta erboven.