

# Pasta spiesjes

## Wat heb je nodig

80 pijpjes rigatoni (Grand Italia)  
50 gram paprika  
1 lente-ui  
50 gram salami  
1 theelepel oregano

125 ml Tomato frito Heinz  
60 gram kaas (geraspt)  
1 blikje mais (70 gram)  
16 houten prikkers



Vul een schaal met koud water.  
Leg de houten prikkers in de schaal.  
Laat ze er 1 uur in liggen.  
Doe de mais in een zeef en laat ze uitlekken.



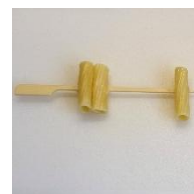
Breng een pan water aan de kook.  
Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.  
Giet de pasta af in een vergiet.  
Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.



Snijd de uiteinden van de lente-ui en haal de lelijke bladeren eraf.  
Was de lente-ui en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de lente-ui in dunne ringen.  
Snijd het stukje paprika in kleine stukjes.



Leg de salami op een snijplank.  
Snijd de salami in kleine stukjes.  
Doe de Tomato frito saus in een schaaltje.  
Doe de oregano erbij en roer het door elkaar.



Zet de oven 180 graden en leg bakpapier op 2 bakplaten.  
Doe 5 pijpjes op elke prikker en duw ze tegen elkaar aan.  
Leg op iedere bakplaat 8 spiesjes.  
Schep op elke spiesje 1 volle theelepel saus en smeer het een beetje uit.



Leg op elke spiesje wat lente-ui.  
Leg daar wat stukjes paprika op.  
Leg er stukjes salami bovenop.  
Strooi er wat mais over.



Strooi op elk spiesje wat geraspte kaas.  
Zet een bakplaat in de oven.  
Bak de spiesjes 10 minuten.  
Bak de andere spiesjes op dezelfde manier.