

## Ingrediënten en Recept



2 aubergines in blokjes snijden en stomen in de microgolf gedurende 11 minuten



2 Uien  
2 teentjes look  
1 chilipeper  
Aanstoven in olijfolie



1 klein blikje tomatenconcentré toevoegen en efkes laten meestoven – opgelet aanbakken  
Gepelde tomaten  
Tomatenpasata met basilicum toevoegen  
Nog bij kruiden met basilicum, oregano, salie, tijm.  
Ongeveer 20 minuten zachtjes laten garen



Ondertussen surimi en 2 bolletjes mozzarella light in blokjes snijden.  
En doosje tonijn afgieten.

Water met zout voor pasta opzetten en garen.



Aubergines en zongedroogde tomaten toevoegen na 20 minuten en nog eens een 5 tal minuten laten meestoven.

Op laatste surimi en mozzarella toevoegen.

Opdienen met pasta en geraspte Parmezaan.



---

**Bron**

Martine Lycke

21/07/2015

---