

Ingrediënten

zongedroogde tomaten (op olie) **150 g**

geconcentreerde tomatenpuree **100 g**

(gerookt) paprikapoeder **½ eetlepel**

sambal of hete chilisaus
(naar smaak) **½ eetlepel**

look **1 teentje**

sjalotten **2**

courgette **1**

chorizo (dunne worst) **50 g**

calamares (schoongemaakt,
tubes en evt. tentakels) **400 g**

penne **500 g**

flinke scheut olijfolie

zout

enkele takjes verse oregano

extra takjes basilicum



Bron



<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/penne-met-chorizo-calamares-en-pittige-tomatentapenade>

Recept

DE TAPENADE

1 teentje look, ½ eetlepel sambal of hete chilisaus (naar smaak), ½ eetlepel (gerookt) paprikapoeder, 100 g geconcentreerde tomatenpuree, 150 g zongedroogde tomaten (op olie), enkele takjes verse oregano, flinke scheut olijfolie

- 11** Pel de teen look en pluk de blaadjes van de takjes oregano.
- 12** Neem de beker van de blender, doe er de look in en de blaadjes oregano. Voeg de zongedroogde tomaten toe, de tomatenpuree, (gerookt) paprikapoeder en wat sambal (of hete chilisaus) naar persoonlijke smaak.
- 13** Schenk wat olie van de zongedroogde tomaten in de beker of gebruik olijfolie.
- 14** Mix de hele inhoud van de pot tot een smaakvolle, pittige en stevige tapenade (saus), waarin je nog stukjes zongedroogde tomat terugvindt.

BEREIDING

500 g penne, 400 g calameres (schoongemaakt, tubes en evt. tentakels), 50 g chorizo (dunne worst), 1 courgette, 2 sjalotten, flinke scheut olijfolie, zout

- 1** Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook. Voeg een flinke snuf zout toe.
- 2** Kook de penne beetgaar. Bewaar een beetje van het kookvocht van de pasta, om straks aanbaksels los te roeren. Kook de pasta 1 minuut korter dan de geadviseerde kooktijd.
- 3** Schenk een flinke scheut olijfolie in een ruime kook- of stoofpot. Verhit ze op een matig vuur.
- 4** Snij de chorizo in plakjes van enkele millimeter dik.
- 5** Snij de witte inktvistube(s) open en snij ze vervolgens in reepjes van een kleine centimeter breed. Heb je ook de tentakels in huis, snij die dan in grove stukken.

- 6 Doe de schijfjes chorizo in de hete olie en laat ze kort bakken. Voeg aansluitend de stukjes calameres toe.
- 7 Roer en zet het vuur iets zachter.
- 8 Pel de sjalotten, snij ze eerst overlangs in twee en vervolgens in lange reepjes.
- 9 Spoel de courgette en snij ze in twee tot 3 gelijke stukken. Snij het vruchtvlees weg, rondom de kern met de zaadlijst. Hak de stukken courgette in hapklare blokjes.
- 10 Stoof de stukjes slalot in de pot met chorizo en voeg een paar minuten later de stukjes courgette toe. Roer en laat de inhoud van de pan rustig bakken op een matig vuur.

AFWERKING

extra takjes basilicum

- 15 Schep een kleine pollepel kookvocht van de penne in de pot met chorizo en calameres. Roer de smakelijke aanbaksels los.
- 16 Laat de uitgelekte hete pasta in de pot met Spaanse worst en inktvis glijden. Schep er een flink deel van de tapenade over en roer alles. Voeg naar smaak extra tapenade toe.
- 17 Schep pasta met inktvis en chorizo in de borden. Strooi nog wat (gescheurde) blaadjes basilicum over de porties en serveer meteen.

Info

Pasta garen, 1 minuut minder en kookvocht bewaren

Vorbereiding snijwerk:

2 sjalotten

Courgette zaadlijst verwijderen en in blokjes snijden

1 gele en 1 rode paprika in schijfjes snijden

Tapenade:

Blender:

1 look

Enkele verse takjes Oregano

100 g Tomatenpuree

½ el Gerookt paprikapoeder

½ el Sambal

150 g Zongedroogde tomaten

En olie ervan

In grote wokpan:

Olijfolie

50g Chorizo aanbakken

400 g calameres toevoegen

500 g kippenblokjes

Sjalot toevoegen

Courgette en paprika's toevoegen

Kookvocht vd pasta erbij doen

+ pasta

+ tapenade

Fotos

