

Pappardelle met rozen harissa

Rose Harissa van Belazu is een pittige volle pasta en een must have in midden-oosterse keuken. In Noord-Afrika wordt harissa van oudsher gebruikt om een pikante kick te geven aan stoofschotels, soepen en couscous. Tegenwoordig wordt de harissa ook veel gebruikt door Jamie Oliver en Ottolenghi. De mix van frisse rozenblaadjes, paprika en hete chili pepertjes geeft een echte diepgang aan vele gerechten.

Je kunt het gebruiken in soepen, couscous, sauzen, als marinade of een lekker yoghurt dip of maak er deze heerlijke pasta mee! De foto en het recept zijn oorspronkelijk van Ottolenghi

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	35 minuten

Rose Harissa van Belazu is een pittige volle pasta en een must have in midden-oosterse keuken. In Noord-Afrika wordt harissa van oudsher gebruikt om een pikante kick te geven aan stoofschotels, soepen en couscous. Tegenwoordig wordt de harissa ook veel gebruikt door Jamie Oliver en Ottolenghi. De mix van frisse rozenblaadjes, paprika en hete chili pepertjes geeft een echte diepgang aan vele gerechten.

Je kunt het gebruiken in soepen, couscous, sauzen, als marinade of een lekker yoghurt dip of maak er deze heerlijke pasta mee! De foto en het recept zijn oorspronkelijk van Ottolenghi

Bereidwijze

1. Verhit in een grote braadpan een scheutje olijfolie en de ui en laat deze een paar minuten fruiten.
2. Doe de rozenharissa, tomaatjes, olijven, kappertjes en wat zout in de pan en bak deze 5 minuten.
3. Roer er 200 ml water door. Draai als de saus kookt het vuur laag, zet de deksel op de pan en laat de saus ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Is de saus te dun? Haal dan de deksel van de pan en laat de saus nog 5 minuten pruttelen totdat deze wat ingedikt is en roer op het laatste de helft van de peterselie erdoor en zet opzij.
4. Kook ondertussen de pappardelle beetgaar volgens de instructies op de verpakking in een grote pan met gezouten water, en laat de pasta goed uitlekken.
5. Meng de pasta in de pan met de harissasaus en roer alles goed door elkaar. Verdeel de pasta over borden en serveer met de resterende peterselie en yoghurt. Serveer direct.

Ingrediënten

- 2 eetlepels Betis bakolie
- 1 grote ui
- 3 eetlepels rose harissa van Belazu
- 400 gram cherrytomaatjes
- 80 gram ontpitte (kalamata) olijven
- 2 eetlepels kappertjes
- 15 gram peterselie
- 500 gram gedroogde pappardelle
- 100 gram Griekse yoghurt

accessoires