

## Penne met chipolatas en tomatensaus / Penne with chipolata's and tomato sauce



### **Ingrediënten**

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1 eetlepel olijfolie               | 1 blik gesneden tomaten van 400 gram           |
| 4 chipolata's, in stukjes gesneden | zeezout & versgemalen zwarte peper, naar smaak |
| 2 knoflookteentjes, geperst        | 500 gram penne pasta                           |
| 1 kleine rode ui, gesnipperd       | wat basilicum blaadjes                         |
| 200 ml witte wijn                  | 100 gram Parmezaanse kaas, geraspt             |
| 1 eetlepel tomatenpuree            |  |

### **Zo maak je penne met chipolata's en tomatensaus**

Snij de worst in stukjes. Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de stukjes toe.

Bak ze in ongeveer 8 minuten mooi bruin en gaar.

Voeg de geperste knoflook en de gesnipperde ui toe en bak deze 1 minuut mee met de worstjes.

Blus af met de witte wijn, breng het aan de kook en laat de wijn tot de helft inkoken.

Roer de tomaten en de tomatenpuree door de saus en breng het op smaak met zout & peper.

Laat de tomatensaus 15 minuten borrelen, tot de saus ingekookt en dik is.

Kook ondertussen de pasta volgens de instructies op de zak en laat het goed uitlekken.

Roer de gekookte pasta door de saus en schep er de basilicumblaadjes door.

Serveer de pasta met geraspte Parmezaanse kaas.

## Penne met chipolatas en tomatensaus / Penne with chipolata's and tomato sauce



### Ingredients

1 tablespoon olive oil	sea salt & freshly ground black pepper
4 chipolata's, cut into pieces	tinned tomatoes, 400g
2 garlic cloves, crushed	500g penne pasta
1 small red onion	handful of basil leaves, torn
200ml white wine	100g Parmesan, grated
1 tablespoon tomato purée	

### How to make penne with chipolata's and tomato sauce

Cut the sausages in pieces then heat the olive oil in a frying pan and add the pieces.

Fry for about 8 minutes until brown and cooked through.

Add the garlic and the chopped onion and fry it for 1 min.

Pour in the white wine and boil until it has reduced by half.

Stir in the tomatoes and the tomato purée then season the sauce to taste.

Allow the tomato sauce to simmer for 15 minutes, until the sauce is reduced and thick.

Meanwhile boil the pasta according to the instructions on the bag then drain it.

Stir the cooked pasta into the sauce and sprinkle on basil leaves.

Serve the pasta with grated Parmesan.