Diner

SPAGHETTI MET TONIJN EN CITROEN

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 180 gr spaghetti
- 1 courgette
- 10 cherrytomaatjes
- 1 grote teen knoflook
- 1 citroen
- 1 el kappertjes, afgespoeld
- 1 blik tonijnstukken in olijfolie (160 gr)
- Handje rucola
- Verse peterselie
- Olijfolie
- Peper en zout
- Parmezaanse kaas, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de pasta al dente in een ruime pan met gezouten water. Bewaar wat pastawater bij het afgieten van de pasta.
2. Gebruike een spiraalsnijder om de courgette in mooie dunne repen te snijden. Als je die niet hebt, gebruik dan een dunschiller om plakken te snijden van de courgette. Snijd hier vervolgens dunne repen van.
3. Snijd de cherrytomaten in kwarten. Snijd de knoflook fijn, hak wat peterselie fijn en rasp de hele schil van de citroen en zet apart.
4. Verhit ongeveer 3 eetlepels olijfolie (van de tonijn) in een koekenpan op medium vuur. Voeg hier vervolgens de knoflook en de kappertjes aan toe en bak deze voor ongeveer 2 minuten.
5. Voeg dan de cherrytomaatjes en de courgette toe en mix dit door elkaar. Bak dit voor een paar minuten aan. Je wilt dat de courgette een bite blijft houden.
6. Voeg de gekookte pasta toe aan de pan en een beetje van het pastawater. Voeg vervolgens de tonijn uit blik inclusief de olijfolie toe. Voeg de citroenzest en het sap van een halve citroen toe en peper en zout naar smaak.
7. Serveer de pasta met de gehakte peterselie, rucola en eventueel wat parmezaanse kaas.