

# Recept!

## Pasta met venkel - worstsaus

### Ingrediënten

400 gram pasta  
4 varkenssaucijzen  
250 gram kastanjechampignons  
1 blik gepelde tomaten  
1 handje platte peterselie  
1 volle eetlepel venkelzaadjes  
1 afgestreken eetlepel paprikapoeder  
1 knoflookteen  
1 chilipepertje  
Scheutje olijfolie  
Zout en peper

### Bereiding

Verwijder het vel van de saucijzen en snij in stukjes. Hak de knoflookteen en het chilipepertje fijn. Snij de champignon in plakjes. Snijd eventueel de venkelzaadjes wat fijner met een vijzel, dan worden ze nog geuriger.

Rooster de venkelzaadjes kort in een droge pan. Doe er dan een scheutje olie bij en fruit daarin al omscheppend saucijzenvlees, knoflook, pepertje en paprikapoeder tot het vlees rul is, als gehakt. Bak de champignons even mee.

Pureer de inhoud van het blik gepelde tomaten met de staafmixer tot het glad is en giet in de pan. Grofgehakte peterselie en zout/peper naar smaak toevoegen. Laat dan 20 minuten zonder deksel pruttelen.

Kook ondertussen de pasta gaar, giet af en roer de pasta meteen door de saus.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Koken zonder pakjes en zakjes van Karin Luiten  
December 2016 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische  
Boerderijwinkel

