



Recept

Gele pasta van kurkuma met tonijn

Benodigheden

kookpan

Ingrediënten

40 gr kurkuma
6 blaadjes basilicum
1 rode ui
1 winterpeen
2 bosuitjes
5 cherrytomaatjes
250 g blanke tagliatelle
180 g tonijn (uit blik op water)
6 zwarte olijven (zonder pit)
2 el olijfolie
peper & zout

(bron: www.eatme.nl)

Bereidingswijze:

Bereidingstijd 25 min - Portie 2 porties

Schil de kurkuma en hak daarna fijn. Doe in een pan en giet hier 3 liter water bij. Breng het geheel aan de kook. Zet het vuur daarna laag en laat de kurkuma 20 minuten trekken. Zeef vervolgens het water en kook de pasta gedurende 6 minuten in het gezeefde water. Laat de pasta daarna nog 3 minuten van het vuur in het kurkumawater staan, zodat de kurkuma goed kan intrekken. Giet de pasta daarna af. Snijd de rode ui in blokjes. Schil de winterpeen en halveer deze, snijd in halve plakjes.

Doe de olijfolie in de pan en fruit de rode ui ongeveer 2 minuten, voeg daarna de winterpeen toe. Voeg na 2 minuten de tonijn toe en zet het vuur laag. Was de basilicum. Snijd de cherrytomaatjes in partjes en hak de basilicum, bosui en olijven fijn. Voeg alles aan de tonijn toe. Meng voorzichtig door elkaar, breng op smaak peper en zout. Verhit het geheel nog 2 minuten. Verwarm de pasta opnieuw door 1½ minuut, met behulp van een zeef, in kokend water te leggen. Verdeel de pasta over de borden en schep op ieder bord een grote schep van het warme tonijnmengsel.