

Italië	Bakken en Koken
Hoofdgerecht	Pikante penne
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
	Penneschotel
1	75 g penne (gekookt)
2	20 g sperziebonen of doperwten (gekookt)
3	25 g margarine
4	1/2 stuk ui
5	50 g ham
6	2 takjes peterselie
7	peper en zout
	Saus:
8	10 g margarine
9	1 theel. ui
10	1/8 theel. sambal
11	1 theel. tomatenpuree
12	1/4 blik gepelde tomatenblokjes uit blik snufje peper, zout
	Tip: Ook lekker met een gebakken ei erbij.

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
	Penneschotel
	1> Kook de penne in een pan in ruim water met een snufje zout ca. 12 min.
	2> Kook de laatste 5 min de sperziebonen mee met de penne.
	3> Smelt de margarine in een steelpan.
	4> Fruit de gesneden ui aan.
	5> Voeg de in blokjes gesneden ham toe.
	6> Voeg de gekookte penne met sperziebonen toe.
	7> Breng de penneschotel op smaak met peper, zout en gehakte peterselie.
	Saus
	8> Smelt de margarine.
	9> Fruit heirin het uitje aan. de tomatenpuree in de margarine.
	10-11> Voeg de tomatenpuree en de sambal toe en fruit dit even mee.
	12> Voeg de tomaten uit blik toe en laat het geheel zachtjes pruttelen. Breng de saus op smaak met peper en zout.
	<i>Materiaal:</i> snijplank, mesje, grote steelpan, kleine steelpan, houten lepel, garde