

PASTA MET AUBERGINE EN RICOTTA



2 personen / 474 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 1 aubergine
- $\frac{1}{4}$ theelepel zout
- 1 eetlepel Italiaanse kruiden
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 gram tomatenblokjes in blik
- 120 gram penne
- 100 gram ricotta
- peper en zout

Bereiding:

Snijd de aubergine in de breedte in plakken van 1 cm. Bestrooi de plakken met het zout en laat 15 minuten staan. Dep droog met keukenpapier. Verhit $\frac{3}{4}$ olie in een hapjespan en bak de aubergine in 5 minuten goudbruin. Keer halverwege om. Voeg de tomatenblokjes samen met de Italiaanse kruiden toe, roer door en laat 10 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de ricotta met de rest van de olie en breng op smaak met peper en eventueel zout. Giet de pasta af en roer door de auberginesaus. Verdeel over 2 diepe borden en verdeel de ricotta erover.

PASTA MET AUBERGINE EN RICOTTA

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	474 kcal
Eiwit:	15,5 gram
Koolhydraten:	58,4 gram
- waarvan suikers:	14,2 gram
Vet:	18,1 gram
Vezels:	6,9 gram
Zout:	1,2 gram