

Penne met ratatouille Mexicana



Ingrediënten

- 5kg voorgekookte penne Ardo
- 5kg groenten voor ratatouille Ardo
- 1kg Salsa Mexicana Ardo
- 1l tomatencoulis
- 1l groentebouillon
- 1dl olijfolie
- peper en zout
- 300g mozzarella

Methode

1. Stoof de groenten voor ratatouille samen met de Salsa Mexicana aan in de olijfolie.
2. Bevochtig met de groentebouillon en de tomatencoulis en laat sudderen tot de groenten gaar zijn.
3. Bind de saus eventueel met wat maïzena.
4. Warm de penne op in de steamer.
5. Serveer met warme ratatouille.
6. Werk af met enkele blokjes mozzarella.

Variatie

Suggestie: Ook lekker als ovenschotel (25-30 min. in de oven op 180°C)

**Dit recept is van
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be