

Schotel met pasta en tonijn

Ingrediënten voor 4 pers

250 gr. pasta (macaroni)
2 eetl. olijfolie
2 uien
1 teentje knoflook
peper
oregano
1 eetl. boter of margarine
1 schijf ananas
1 groene paprika
¼ ltr. bouillon (blokje)
1 bl. tonijn
4 eetl. sojasaus
1 eetl. azijn
1 theel. maïzena
Ruim geraspte kaas

Bereiding

- Kook de pasta volgens voorschrift, spoel af met koud water en laat het uitlekken,
- Doe de pasta met de olijfolie weer in de pan en houd het warm,
- Fruit de gesnipperde ui in de boter of margarine,
- Voeg de reepjes paprika toe en laat even mee fruiten,
- Doe de bouillon er bij en laat doorkoken,
- Vermeng de sojasaus met azijn en maïzena,
- Bind met dit mengsel de bouillon,
- Voeg de met een vork uiteengerafelde tonijn toe en voeg de in blokjes gesneden ananas toe laat alles nog even sudderen,
- Voeg de pasta toe en laat het afkoelen en verdeel in porties.
- Bij het weer opwarmen van de schotel (in de OMNIA of oven), strooi er ruim geraspte kaas over.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

