

## TONI'S VENKEL-PASTA-OVENSCHOTEL



### Een ovenschotel met TONI's, kerstomaatjes, witte bonen, pasta & venkel

© Tom De Vleeschauwer

#### Ingrediënten

- 1 l water
- 300 gr penne
- 500 gr van je favoriete pastasaus (of pure passata die je zelf op smaak brengt)
- 4 Toni's zonder vel en in dikke schijven gesneden
- 2 theelepels zout
- 150 gr geraspte kaas (oude Bastiaansens/parmezaan/pecorino)
- 300 gr kerstomaatjes
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tenen verse look
- handvol basilicum
- 1 blik witte bonen (uitgelekt)
- 2 verse venkels
- theelepel venkelzaad
- Optioneel; 100ml vette room 30%, je gebruikt dan maar 400gr pastasaus
- zeezout en zwarte peper uit de molen

#### Werkwijze

- Oven voorverwarmen op 180 °C.
- Meng de kerstomaatjes, de worsten, de venkel en de venkelzaden in een kom met de olijfolie, wat peper uit de molen, zeezout en de fijngehakt look.
- Leg dit alles op een bakplaat en zet het 15 min in de oven op 180°C, laatste 5 minuten zet je de grill aan.
- 1l water aan de kook brengen met 1 (afgestreken) theelepel zout
- Dit lijkt weinig water maar is ok, het water zal bijna volledig worden opgenomen door de penne.
- De penne in 6 à 7 minuten al dente koken (zal nog verder garen in de oven).
- Overtollig water afgieten.
- Giet de tomatensaus bij de pasta en eventueel de room.
- Meng er de kerstomaatjes/venkel en worsten onder samen met de basilicum (hou wat basilicum langs de kant om je ovenschotel te versieren op tafel), de witte bonen en breng op smaak met nog wat zeezout en peper.
- Doe alles in een ovenschaal, rasp de kaas erover en zet deze 15 in de oven op 180°C.