



## Rigatoni met salami en gegrilde paprika

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Runderbouillon
- 100 g Salami
- 100 g Witte ui
- 2 g Teentje knoflook
- 400 g Tomaten, in blokjes
- 295 g Rode paprika
- 300 g Pasta
- 20 g Olijfolie
- 100 ml Water
- 80 ml Rode Wijn

### Instructie

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes 2 minuten aan. Voeg de tomaat en paprika toe en bak zachtjes 3 minuten mee. Roer er de salami door. Blus af met de rode wijn en voeg 100 ml water toe. Verkruimel het bouillonblokje boven de pan en laat tien minuten pruttelen tot het een mooie saus is geworden.
3. Schep de saus door de pasta en schep op de borden. Lekker met een tomatensalade.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	91.08 g
Energie	665.14 kcal
vetten	20.38 g
Eiwit	23.58 g

20 Min

3 Porties