

# Penne met gestoofde tomaat en aubergine

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Kook de penne circa 15-20 minuten in een ruime hoeveelheid water. Verhit ondertussen de olie in een pan en fruit de knoflook en de ui kort aan. Voeg de tomaat en aubergine toe en roerbak circa 2 minuten mee. Doe 100 ml bouillon erbij en stook op laag vuur, met de deksel op de pan, in 12-15 minuten gaar. Als er te veel bouillon verdampt giet er dan nog een scheutje bij. Giet de penne af en schep door de gestoofde tomaat en aubergine. Schep de pasta in een diep bord en breng eventueel nog op smaak met wat peper en zout.

*Tip:  
lekker met verse  
koriander.*



## Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim penne
- 150 g tomaat in stukjes
- 150 g aubergine in stukjes
- 1/2 rode ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, geperst
- 100-150 ml kruidenbouillon
- 1 el olijfolie
- Peper en zout



KCAL

281

EIWITTEN

21,6 g

KOOL-  
HYDRATEN

18,5 g

VETTEN

12,2 g

FASE 2A