



Ingrediënten (4 personen)

- 2 pakken diepvries tonijnsteak
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- zakje pepersaus
- tagliatella 250 gram
- ovenschaal
- grillpan

Bereiden

Laat de vis ontdooien, verwarm de oven voor op 220 graden. Aubergine, courgette en rode paprika schoonmaken en in stukken snijden. Ui en knoflook pellen en snipperen. Doe alle groenten in een ovenschaal en maak op smaak met wat extra zout en pepers. Schep er vervolgens nog 3 eetlepels olijfolie door en rooster de groenten ongeveer 15 tot 17 minuten in de oven.

Kook de Tagliatella volgens de aanwijzing op de verpakking. Smeer de tonijnsteaks in met wat olijfolie en (zee) zout en leg ze in een hete grillpan. Grill vervolgens aan beide kanten ongeveer 2 minuten. Maak de pepersaus ook volgens de aanwijzing op de verpakking. Schep dan de tagliatella op de 4 borden. Schep hierop de groenten en leg als laatste de tonijnsteak er bovenop. Beetjes saus erover gieten en de rest van de saus in een sauskom op tafel.