**Romige tonijnpasta**

tonijn  
doperwten  
peterselie  
kappertjes  
zongedroogde tomaten  
Parmezaan

[pasta](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
olijfolie  
ui  
knoflook  
room  
tomatenpuree  
pancetta

Fruit gesnipperde ui en geperst knoflook in olie. Kook de[**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) al dente.

Voeg de andere ingrediënten toe: room, tomatenpuree, uitgelekte doperwten uit blik of glas, uitgelekte kappertjes, tonijn uit blik, gehakte peterselie gesnipperde gedroogde tomaten. Meng de bereiding onder de pasta.

Werk af met Parmezaan of Gruyère en krokant gebakken pancetta.

Dat is de snelle versie. Heb je meer tijd, gebruik dan verse tonijn gepocheerd in courtbouillon en gestoomde doperwten.