

Pasta pomodori e mascarpone



Ingrediënten voor 4 personen:

- 350 gram pasta naar keuze
- 1 ui
- 2 teentje knoflook
- 2 blikken tomatenstukjes
- 4 à 5 zongedroogde tomaten
- 2 stengels bleekselderij
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 2 theelepels paprikapoeder
- 3 eetlepels mascarpone
- vers basilicum
- peper en zout
- olijfolie
- 30 gram pijnboompitten

Materiaal: hapjespan, koekenpan, schilmes, snijplank, soeppan, spatel, staafmixer



	Breng ruim water aan de kook in de soeppan.
	Schil en snipper de ui en de knoflook.
	Snij de bleekselderij en de gedroogde tomaten in stukjes.
	Doe de pasta in de pan, kook beetgaar en giet af.
	Verwarm een beetje olijfolie in een hapjespan en bak de uien 3 minuten aan.
	Zet het vuur wat lager en voeg de knoflook en paprikapoeder toe. Roer goed door en bak nog 1 minuut mee.
	Voeg de tomatenstukjes uit blik, de zongedroogde tomaten, bleekselderij, Italiaanse kruiden en peper en zout toe.
	Breng de saus aan de kook en laat hem 5 à 8 minuten pruttelen
	Rooster de pijnboompitjes bruin in een droge koekenpan. Blijf erbij en let goed op, want ze kunnen snel verbranden!
	Pluk de basilicumblaadjes van de takjes en scheur de blaadjes klein.
	Voeg mascarpone en basilicum toe en puree de pastasaus glad met de staafmixer.
	Breng op smaak met peper en zout.
	Meng de pasta en de saus goed door elkaar.
	Schep de pasta op en bestrooi met de pijnboompitten.

