

Italiaanse Pasta Pomodori



Ingrediënten voor 4 personen:

- 350 gram pasta naar keuze
- 1 ui
- 2 teentje knoflook
- 8 tomaten
- 4 à 5 zongedroogde tomaten
- 2 stengels bleekselderij
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
- 2 theelepels paprikapoeder
- vers basilicum
- peper en zout
- olijfolie
- geraspte kaas

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 tomaten in stukjes
	Snij de bleekselderij in stukjes.
	Snij 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, 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
	Pluk de basilicumblaadjes van de takjes en scheur de blaadjes klein.
	Voeg 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 geraspte kaas.

