



Elvea, een feest uit Italië

Pasta 4 pomodori



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 690 ml | ELVEA Passata Natuur |
| 1 blik | ELVEA Dubbel Tomatenconcentraat 140g |
| 250 g | kerstomaatjes |
| 10 | zongedroogde tomaatjes |
| 1 eetlepel | olie van zongedroogde tomaten |
| 1 | gele ui |
| 3 teentjes | knoflook |
| 400 g | spaghetti |
| | balsamico-azijn |
| | verse basilicum |
| | Parmezaanse kaas |
| | olijfolie |
| | zout |
| | chilivlokken |

Bereiding

1. Snipper de ui, plet de look, snijd de zongedroogde tomaten fijn & halveer de kerstomaten.
2. Stoof de ui, look & chiliflakes aan in een goeie scheut olijfolie en de eetlepel olie van de zongedroogde tomaten.
3. Voeg het dubbel tomatenconcentraat toe en bak even mee. Blus het geheel met een scheutje balsamicoazijn en laat even inkoken.
4. Voeg de tomatenpassata, de zongedroogde tomaten, kerstomaten en fijngescheurde basilicum toe. Laat het geheel 15 minuten pruttelen.
5. Kook ondertussen de spaghetti gaar in goed gezouten water. Schep rechtsteeks van het water in de saus en roer alles goed door elkaar.
6. Door de explosie van smaken was bijkruiden niet meer nodig. Naar wens kan je uiteraard wel nog bijkruiden met peper, zout en/of een snuifje suiker.
7. Serveer met een mooie portie Parmezaanse kaas als afsluiter!

Recept info: Op Mijn Talloor

