

Pasta met tomatensaus en dopewrten

Ingrediënten:

Scheutje olijfolie
1 ui
2 teentjes knoflook
Handje verse basilicum
2 blikken tomaat
175 gram Heinz tomato frito
2 eetlepels Ricotta
250 gram (diepvries)doperwtjes
(optioneel) 250 gram (diepvries) spinazie
Zak volkoren penne pasta
Beetje geraspte kaas
Snufje zout
Peper naar smaak
Gedroogde tijm naar smaak

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Snij het uitje, knoflook en de basilicum fijn
5. Doe een scheutje olijfolie in een braadpan en bak het uitje en knoflook totdat het glazig is
6. Voeg vervolgens de basilicum toe en bak even mee
7. Blus het geheel af met de 2 blikken tomaat en de tomato frito
8. Voeg daarna 100 ml water toe
9. Roer het goed door en doe de 2 eetlepels ricotta en de doperwtjes (evt. de spinazie) er ook bij
10. Breng het geheel op smaak met zout, peper en wat tijm
11. Laat de saus koken en vervolgens een minuutje of 10 zachtjes pruttelen zodat de saus wat dikker wordt
12. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden
13. Kook ondertussen de hele zak pasta volgens de verpakking in een pan water
14. Als de pasta zacht is giet je de pasta af en meng de pasta met de saus
15. Schep alles in een ovenschaal
16. Strooi de geraspte kaas erover heen en zet even in een warme oven (200 graden)
17. Zet het gerecht ongeveer 10 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten en een beetje knapperig is

Eet smakelijk!



We zien graag het eindresultaat voorbij komen op Facebook en/of Instagram! Vergeet ons dan niet te taggen!

Als jullie vragen hebben zijn we te bereiken via onze Socials