

Pasta met tomatensaus en spinazie

Ingrediënten:

Scheutje olijfolie
1 ui
2 teentjes knoflook
Handje verse basilicum
Handje verse rozemarijn
2 blikken tomaat
175 gram Heinz tomato frito
2 eetlepels Ricotta
300 gram spinazie
Zak volkoren penne pasta
Beetje geraspte kaas
Snufje zout
Peper 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 en spinazie 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. Pureer de saus indien gewenst
10. Roer het goed door en doe de 2 flinke eetlepels ricotta er bij
11. Breng het geheel op smaak met zout, peper en wat tijm
12. Laat de saus koken en vervolgens een minuutje of 10 zachtjes pruttelen zodat de saus wat dikker wordt
13. Kook ondertussen de hele zak pasta volgens de verpakking in een pan water met zout
14. Als de pasta zacht is giet je de pasta af en meng de pasta met de saus
15. Serveer met een beetje geraspte kaas en eet smakelijk!

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