

Pasta all arabiatta

Ingrediënten

- ✓ 1 ui in vier gesneden
- ✓ 1 chilipeper of 1 theelepel chilipasta
- ✓ 1 teentje look
- ✓ 20 gr olie
- ✓ 2 rode paprika's in blokjes gesneden
- ✓ 800 gr tomaten in blokjes
- ✓ 300 gr water
- ✓ 300 gr pasta naar keuze
- ✓ Basilicum
- ✓ Parmezaanse kaas , hoeveelheid naar keuze
- ✓ Peper& zout
- ✓ 1 bouillonblokje



Bereiding

- ✓ Doe de ui en het chilipepertje in de mengbeker en hak 5 sec /snelheid 5
- ✓ Spatel naar beneden en voeg de olijfolie toe 3min/120°/snelheid 1
- ✓ Voeg de blokjes paprika toe en stoof 5 min/100°/ linksdraaiend lepeltje
- ✓ Voeg water, bouillonblokje en tomatenblokjes toe kook 5min/100°/linksdraaiend snelheid 1
- ✓ Voeg de pasta toe, meng alles goed, afhankelijk van de kookduur van de pasta, 15 min/varoma/linksdraaiend snelheid lepeltje
- ✓ Proef of je pasta gaar is
- ✓ Kruid af met peper en zout
- ✓ Verdeel de pasta in borden, rasp de parmezaanse kaas erover, werk af met takje basilicum.