



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Tik-Tok easy pasta saus

Een tijdje terug werd deze saus heel populair op Tik Tok. Zeer makkelijk om te maken en heerlijk bij een bord vers gemaakte pasta

### voor 2 personen

Verwarm de oven voor op 180°C

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| ½ blokje feta            | 1. Leg de feta in een ovenschaal  |
| ½ potje ricotta          | 2. Schep de ricotta eveneens in de ovenschaal   |
| 100 gr kerstomaatjes     | 3. Was de tomaatjes en snij in 2, leg ze in de ovenschaal                                   |
| 1 sjalot/ui              | 4. Snipper de ui of de sjalot zeer fijn en doe in de ovenschaal                             |
| 2 el Italiaanse kruiden, | 5. Strooi de kruiden over de ingrediënten   |
| Peper en zout            |   |
| 2 el olijfolie           | 6. Verdeel wat olijfolie over de kaas en de tomaatje en zet de schaal 30 minuten in de oven |
| 100ml passata            | 7. Haal de schaal voorzichtig uit de oven, meng alles goed en voeg de passata toe           |
|                          | 8. Gebruik eventueel een mixer om alles goed te mengen, of doe dit met een spatel           |
|                          | 9. Hou een lepeltje kookvocht van je pasta over en voeg toe aan de saus.                    |
| Basilicum                | 10. Meng de saus met de pasta en serveer met kaas en basilicum                              |
| Parmezaanse kaas         |   |