

# Recept: Pasta All'Arrabbiata



Een klassieke Italiaanse pasta met een pittige vegetarische tomatensaus, verse kerstomaatjes en arrabbiata kruiden. Lekker met verse Mozzarella of ricotta.

Maak zelf je verse pasta - met bijgevoegd recept.

**All'Arrabiata** = vegetarisch

**All'Amatriciana** = met spek (guanciale of gerookte varkenswang)



Aantal personen: 4



Tijd: 30 minuten



Moeilijkheid: Makkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Olijfolie	3 el	
<input type="checkbox"/> Ui	1	fijn gesnipperd
<input type="checkbox"/> Rode pepers	2	zaadlijsten verwijderd, fijn gesneden
<input type="checkbox"/> Gedroogde oregano	1 tl	
<input type="checkbox"/> Knoflook	2 teentjes	gehakt
<input type="checkbox"/> Tomatenblokjes	800 g	2 blikken
<input type="checkbox"/> Zout en peper	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Spaghetti (vers gemaakt)	300 g	
<input type="checkbox"/> Kerstomaatjes aan de tak	250 g	
<input type="checkbox"/> Mozzarella (optioneel)	1 bol	
<input type="checkbox"/> Verse parmezaanse kaas	Naar smaak	geraspte
<input type="checkbox"/> Basilicum (vers)	een paar blaadjes	

# Bereidingswijze

## Vorbereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snipper de ui fijn.
- Verwijder de zaadlijsten uit de pepers en snijd ze fijn.
- Snijd de knoflook fijn.

## Kerstomaatjes Roosteren

- Doe de kerstomaatjes in een ovenschaaltje.
- Besprenkel met wat olijfolie en een beetje zout.
- Rooster 10 minuten in de voorverwarmde oven.

## Saus Maken

- Verwarm ondertussen de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
- Bak de ui glazig.
- Voeg de peper en de knoflook toe en bak 2 minuten mee.
- Voeg de oregano toe en bak dit even mee.
- Voeg de tomatenblokjes toe. Laat minimaal 10 minuten rustig pruttelen tot de saus iets dikker is geworden.
- Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer af en toe.

## Pasta Koken en Serveren

- Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verse pasta hoef je slechts een 4-tal minuten te koken
- Giet de pasta af maar bewaar een kopje van het kookvocht.
- Doe de pasta bij de saus in de pan en meng goed.
- Voeg eventueel wat pastawater toe om de saus smeùiger te maken.
- Verdeel de pasta over borden en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas, verkruimel er eventueel wat mozzarella bij.
- Leg de geroosterde tomaatjes erop werk af met een blaadje basilicum