Pasta Napolitana

Giovanni uit het kinderboek ***Hé, wie ben jij?*** is gek op alle pasta's maar de Napolitana is zijn favoriet! Hieronder vind je een recept voor 4 personen, zodat jij het ook kunt maken!

INGREDIËNTEN

- Olijfolie
- 500gr spaghetti
- geraspte kaas
- 1 ui in ringen
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 500gr tomaten, zonder vel en grof gehakt
- 1 theelepel suiker
- 1 laurierblad
- zwarte peper
- 1 theelepel vers gehakte of 1/2 theelepel gedroogde basilicumblaadjes



BEREIDING

1. Pasta: breng een grote pan water met de olie aan de kook. Kook de spaghetti in 10-12 min. 'al dente'. Afgieten, afspoelen met warm water en weer afgieten. Warm houden.
2. Saus: verhit olie in een pan. Fruit zachtjes ui en knoflook glazig. Doe tomaten, suiker, laurierblad en naar smaak zwarte peper erbij. Dek af en laat de saus sudderen tot de tomaten helemaal zacht zijn. Roer basilicum erdoor en verwijder het laurierblad.
3. Doe de spaghetti in een warme schaal. Giet de saus erover en meng dit eventueel alvast met de spaghetti. Serveer de kaas apart, zodat iedereen dat op zijn eigen bord over de pasta kan strooien.

EET SMAKELIJK!

Bron: Smulweb