Diner

PASTA MET GEGRILDE PAPRIKASAUS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2-3

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika
- 1 pot gegrilde paprika
- Pijnboompitjes
- 1 courgette
- 75 ml kookroom
- Gedroogde basilicum
- Rucola
- Geraspte Parmezaanse kaas
- Peper en zout
- Pasta

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de ui en de knoflook fijn. Snijd ook de rode paprika in blokjes.
2. Verhit wat olie in een pan en fruit hier de ui en de knoflook in aan. Voeg ook de gesneden paprika toe en bak even mee.
3. Doe de gebakken ui, knoflook en paprika samen met de gegrilde paprika's in een kom en maak dit fijn met een staafmixer.
4. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking gaar.
5. Rooster vervolgens de pijnboompitjes. Doe deze in een bakje en zet apart.
6. Snijd de courgette in reepjes of blokjes en bak deze kort aan in een pan met wat olijfolie. Doe de saus bij de courgette in de pan. Voeg vervolgens de room toe en wat van de gedroogde basilicum. Verwarm het op laag tot matig vuur op. Maak op smaak met peper en zout.
7. Voeg de gekookte pasta toe aan de pan met saus en roer alles goed om.
8. Serveer de pasta met de rucola, pijnboompitjes en wat geraspte parmezaanse kaas.