



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pasta 4 pomodori



### Ingredienten voor 4 Personen

690 ml	ELVEA Passata Natuur
1 blik	ELVEA Dubbel Tomatenconcentraat 140g
250 g	kerstomaatjes
10	zongedroogde tomaatjes
1 eetlepel	olie van zongedroogde tomaten
1	gele ui
3 teentjes	knoflook
400 g	spaghetti
	balsamico-azijn
	verse basilicum
	Parmezaanse kaas
	olijfolie
	zout
	chilivlokken

### Bereiding

1. Snipper de ui, plet de look, snijd de zongedroogde tomaten fijn & halveer de kerstomaten.
2. Stoof de ui, look & chiliflakes aan in een goeie scheut olijfolie en de eetlepel olie van de zongedroogde tomaten.
3. Voeg het dubbel tomatenconcentraat toe en bak even mee. Blus het geheel met een scheutje balsamicoazijn en laat even inkoken.
4. Voeg de tomatenpassata, de zongedroogde tomaten, kerstomaten en fijngescheurde basilicum toe. Laat het geheel 15 minuten pruttelen.
5. Kook ondertussen de spaghetti gaar in goed gezouten water. Schep rechtsteeks van het water in de saus en roer alles goed door elkaar.
6. Door de explosie van smaken was bijkruiden niet meer nodig. Naar wens kan je uiteraard wel nog bijkruiden met peper, zout en/of een snuifje suiker.
7. Serveer met een mooie portie Parmezaanse kaas als afsluiter!

Recept info: Op Mijn Talloor

