



Elvea, een feest uit Italië

Pasta quattro stagioni



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|------------|---------------------------------------|
| 400 g | Elvea Basilico pastasaus |
| 1 scheut | olijfolie |
| 1 | kleine ui, fijnggehakt |
| 1 teentje | look, fijngesnipperd |
| 100 g | champignons, in plakjes |
| 50 g | zwarte olijven, in ringetjes |
| 100 g | artisjokhartes uit blik, fijngesneden |
| 150 g | hamblokjes |
| 1 eetlepel | Italiaanse kruiden |
| 300 g | spirelli |
| 50 g | geraspte Parmezaanse kaas |
| Een paar | basilicumblaadjes |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

1. Kook de pasta al dente in gezouten water.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Fruit er de ui en de look in aan. Voeg champignons, olijven, artisjokhartes en gekookte ham toe. Laat even stoven.
3. Kruid met de Italiaanse kruiden en overgiet met de pastasaus. Roer de Parmezaanse kaas, peper en zout nog onder de saus. Giet de pasta af en meng onder de saus. Verdeel over bordjes.
4. Werk nog af met extra Parmezaanse kaas en een blaadje basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op [TikTok](#)

Recept info: Stephanie Bex

