



## Penne alla vodka

*Romige tomatensaus met een scheutje vodka die de smaken samenbrengt. Een fluweelzachte, populaire pastaklassieker.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE    |
|---------------|------------|----------|--------------|
| <b>10'</b>    | <b>25'</b> | <b>4</b> | <b>Pasta</b> |

## Ingrediënten

- 400 gr penne
- 400 gr gepelde tomaten (uit blik)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 6 cl vodka
- 200 ml kookroom
- 2 el olijfolie
- 1 snuf chilivlokken
- 50 gr geraspte parmezaan

een paar blaadjes verse basilicum  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de ui fijn. Pers de knoflook of hak hem fijn.
2. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een ruime pan. Stoof de ui glazig in ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook en chilivlokken toe en fruit nog 1 minuut mee.
3. Voeg de gepelde tomaten toe en prak ze fijn met een houten lepel. Laat de saus op laag vuur 15 minuten inkoken.
4. Schenk de vodka erbij en laat 3 minuten zachtjes pruttelen zodat de alcohol grotendeels verdampt.
5. Roer de kookroom door de saus en laat nog 5 minuten zacht sudderen tot een romige, gebonden saus.
6. Kook ondertussen de penne beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en bewaar een scheutje kookwater.
7. Schep de penne door de saus. Voeg indien nodig een scheutje kookwater toe om de saus te binden. Roer de parmezaan erdoor.
8. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met verse basilicum.

### Tip

Gebruik altijd goede kwaliteit gepelde tomaten uit blik, bij voorkeur Italiaanse San Marzano-tomaten. Die zijn zoeter en minder zuur, wat de saus ten goede komt.

### Lekker met

Een groene salade met een lichte citroenvinaigrette past hier goed bij.

### Dranktip

Kies voor een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een lichte rode zoals een Barbera d'Asti.