



## One-pot tomatenpasta met basilicum

*Alles in één pot: pasta, tomaat, look en basilicum garen samen tot een romige tomatensaus zonder afgieten. Minder afwas, maximale smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 400 g spaghetti of linguine
- 800 g gepelde tomaten uit blik (2 blikken van 400 g)
- 1 ui
- 3 teentjes look
- 1 liter groentebouillon
- 2 el olijfolie
- 1 kl gedroogde oregano
- 1 snufje suiker
- 1 handvol verse basilicumblaadjes

50 g geraspte parmezaan

peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snipper de ui fijn. Pel de look en hak hem fijn.
2. Verhit de olijfolie in een ruime, diepe pot op middelhoog vuur. Stoof de ui en look gedurende 4 minuten zacht, zonder te kleuren.
3. Voeg de gepelde tomaten toe en breek ze fijn met een pollepel. Roer de oregano en een snufje suiker erdoor.
4. Leg de spaghetti of linguine in de pot. Giet de warme bouillon erbij tot de pasta net onder staat. Breng het geheel aan de kook.
5. Laat 12 tot 14 minuten koken op middelhoog vuur. Roer regelmatig zodat de pasta niet aanbakt of samenklontert.
6. Kook verder tot de pasta beetgaar is en het grootste deel van het vocht is opgenomen tot een romige saus. Breng op smaak met peper en zout.
7. Roer de helft van de basilicumblaadjes door de pasta. Verdeel over borden en werk af met de geraspte parmezaan en de resterende basilicum.

### Tip

Zorg dat de bouillon warm is wanneer je hem toevoegt, zo blijft de temperatuur in de pot stabiel en gaart de pasta gelijkmatiger. Roer de pasta de eerste minuten extra goed door om klonteren te vermijden.

### Lekker met

Een knapperig stuk ciabatta of focaccia om de saus mee op te deppen.

### Dranktip

Een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Barbera d'Asti past uitstekend bij de frisheid van de tomatensaus.