



pasta met verse tomatensaus

NODIG

- 4 pers
- 60 minuten

- 1 kg diverse verse tomaten
- 3 tenen knoflook, geperst
- 3 el olijfolie
- 3 el balsamico azijn
- 1 el suiker
- 500 gram tortellini/ravioli of andere pasta naar keuze
- Parmezaanse kaas naar smaak
- paar takjes verse basilicum
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Snijd verse tomaten (maakt niet uit welke soort, maar zorg ervoor dat ze ongeveer zo groot zijn als snoeptomaatjes) en leg ze in een ovenschaal.
2. In een kommetje meng je verse knoflook, olijfolie, balsamicoazijn en suiker. Verdeel dit mengsel over de tomaten in de ovenschaal en voeg naar smaak peper en zout toe. Plaats de ovenschaal in de oven en laat de tomaten ongeveer 1 uur op 160 graden garen.
3. Kook ondertussen de tortellini/ravioli volgens de instructies op de verpakking. Meng de gekookte tortellini/ravioli met de tomaten. Garneer met Parmezaanse kaas en verse basilicum toe voor de finishing touch. Serveer de pasta met een salade erbij!

pasta
vol
smaak



WWW.BONAPETIT.NU