



Pasta alla Norma

NODIG (4-6 pers):

- 4 aubergines
- 5 teentjes knoflook in dunne plakjes
- paar scheuten olijfolie
- 250 cherrytomaten
- 2 x pakken/blikjes tomaten frito of tomatenblokjes
- snufje gedroogde chilipeper peper
- 1 el oregano
- 3 el wijn (azijn)
- Parmezaanse kaas naar smaak
- 500 gram verse tagliatelle (of een andere pasta)
- verse basilicum

DOEN:

1. Snijd de aubergine in dunne plakken. Doe in vergiet met wat zout en laat uitlekken. Zet oven op 200°C. Meng de aubergine met zout, peper en olijfolie. Verdeel de groente over twee of drie bakplaten met bakpapier (zorg dat de plakjes niet op elkaar liggen). Laat ongeveer 20 minuten gaar worden. Let op, elke oven is anders, dus hou het even in de gaten.
2. Maak ondertussen de tomatensaus. Bak de knoflook samen met gedroogde chilipeper in olijfolie op laag vuur ongeveer 5 minuten. Voeg de tomaten toe en bak even mee. Blus met wijn(azijn) en voeg tomaten frito en/of blikjes toe. Kruid het met oregano, peper en zout. Laat op zacht voor staan, tot gebruik.
3. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Giet af en meng de pasta met de saus. Voeg vervolgens de plakjes aubergine en Parmezaanse kaas toe. Garneer met verse basilicum.

Smakelijk eten!

vega
favoriet



WWW.BONAPETIT.NU