



Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti all'assassina



Ingredienten voor 2 Personen

1 l	water
100 g	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1 bos	verse basilicum
3 teentjes	look, fijngesnipperd
2 theelepels	chilivlokken
150 g	ELVEA Passata Natuur
1 snuifje	zout
300 g	spaghetti

Bereiding

1. Breng een pot met 1 liter water aan de kook. Voeg het Elvea tomatenconcentraat toe, samen met de basilicum blaadjes en meng goed onder mekaar. Voeg een snuif zout toe en laat de bouillon verder koken.
2. Doe een flinke portie olijfolie in de pan laat hierin de look stoven. Kruid met chilivlokken, laat alles samen aanstoven en roer ondertussen goed. Overgiet het geheel met passata.
3. Leg de ongekookte spaghetti in de pan, zet het vuur hoog en bak de pasta goudbruin (3-4 minuten). Roer regelmatig met een pannenslikker in de pan zodat de pasta onder het vocht blijft staan.
4. Draai de pasta in 1 geheel om met behulp van een tang en bak verder langs de andere zijde (3-4 minuten)
5. Voeg in het begin 3 grote lepels hete tomatenbouillon toe. Laat inkoken.
6. Kook de pasta langzaam zoals een risotto en voeg geleidelijk aan extra lepels bouillon toe. Controleer steeds of de pasta voldoende onder het vocht zit. Hou dit proces aan tot de pasta al dente is.
7. Schik de pasta op een mooi bord en serveer.

- In samenwerking met njam! rond het programma 'Snel, Makkelijk & Lekker S2'
- Recept van chef: Peppe Giacomazza
- Foto van Silke Van Engeland

Recept info: Peppe Giacomazza

