Elvea, een feest uit Italië

Pasta alla norma met burrata

Ingredienten voor 2 Personen

1	aubergine in blokjes gesneden
1	ui, gesnipperd
2 teentjes	look, fijngesnipperd
1 theelepel	gedroogde oregano
400 g	ELVEA Cubes
200 g	spirelli
2 bollen	burrata
1 handje	rucola
2 eetlepels	geraspte Parmezaanse kaas
	peper
	zout
	olijfolie

Bereiding

1. Doe een rijkelijke hoeveelheid olijfolie in een pan en bak er de auberginebloklejes, de ui en de look goudbruin in. Kruid met oregano.
2. Overgiet het geheel met de tomatenblokjes en laat de saus even pruttelen op het vuur. Kruid af met peper en zout.
3. Kook de spirelli gaar in gezouten water, giet af en meng onder de saus.
4. Schep de pasta in diepe borden en werk af met burrata, rucola en Parmezaanse kaas.

- Recept en foto's van Stephanie Bex, zoals gezien op TikTok
- In samenwerking met njam! (@njamtv)

Recept info: Stephanie Bex