Elvea, een feest uit Italië

Pasta quattro stagioni

Ingredienten voor 4 Personen

400 g	Elvea Basilico pastasaus
1 scheut	olijfolie
1	kleine ui, fijngehakt
1 teentje	look, fijngesnipperd
100 g	champignons, in plakjes
50 g	zwarte olijven, in ringetjes
100 g	artisjokharten uit blik, fijngesneden
150 g	hamblokjes
1 eetlepel	Italiaanse kruiden
300 g	spirelli
50 g	geraspte Parmezaanse kaas
Een paar	basilicumblaadjes
	peper
	zout

Bereiding

1. Kook de pasta al dente in gezouten water.
2. Verhit een scheutje olijfolie in een pan op het vuur. Fruit er de ui en de look in aan. Voeg champignons, olijven, artisjokharten en gekookte ham toe. Laat even stoven.
3. Kruid met de Italiaanse kruiden en overgiet met de pastasaus. Roer de Parmezaanse kaas, peper en zout nog onder de saus. Giet de pasta af en meng onder de saus. Verdeel over bordjes.
4. Werk nog af met extra Parmezaanse kaas en een blaadje basilicum.

- Copyright foto's: Kaat Bosch
- In samenwerking met njam!
- Recept van Stephanie Bex, zoals gezien op TikTok

Recept info: Stephanie Bex