

PASTA MET SAUS VAN GEGRILDE PAPRIKA EN TOMAAT



Ingrediënten voor 4 personen

- 400 g linguine
- 2 teentjes look
- 7 smaaktomaten
- 1 oranje paprika
- 250 ml lichte room
- 1 grote ajuin
- 1 kl chilipoeder
- 20 g verse basilicum
- Zout & peper

Bereiding

1. Bedek je bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Breng een grote pot met water met zout aan de kook.
3. Kuis de paprika en snij in 4 grote stukken. Kook de paprika tot je het vel van de paprika lost. Strip de paprika van zijn buitenkant. Hou het water bij en laat koken.
4. Snij 4 tomaten en de helft van de ajuin en een teentje look in grove stukken. Verspreid ze samen met de paprika over de bakplaat en besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Zet de groenten 30 min. in de grilloven tot ze gegrild zijn.
5. Verwarm een grote pan met wat olijfolie. Snij de andere helft van de ajuin en het teentje look fijn. Voeg de ajuin en de look toe aan de pan. Kruid met peper, zout en chilipoeder.
6. Snij de rest van de smaaktomaten in grove stukken en stoof ze samen met de ajuin. Voeg de room toe wanneer de groenten goed gaar zijn. Laat 5 minuutjes sudderen.

7. Doe de gegrilde groenten met wat basilicum in een blender. Mix tot er een zachte saus ontstaat. Kruid af met peper en zout.
8. Kook de linguine gaar zoals aangegeven staat op de verpakking.
9. Giet de pasta af en roer ze door de saus van gegrilde paprika en tomaat in de pan.

Tip:

Smakelijk!