



PASTA ALLA NORMA



2-3 porties



1 uur

INGREDIËNTEN

- 2 aubergines
 - 1 rode peper
 - 2x tomaten uit blik
 - 18g basilicum
 - 10g peterselie
 - 3 tenen knoflook
 - 1 tl suiker
 - 1 groentebouillonblokje
 - 100ml water
 - 200g pasta
 - scheut olijfolie
-

De meeste smaak van de basilicum zit in de takjes. Laat deze daarom sudderen in de saus. Als de saus klaar is, kun je de takjes uit de saus vissen.

BEREIDING

1. Snijd het takje van de rode peper en snijd de peper in de lengte door twee. Hak de peterselie fijn. Verhit wat olijfolie in een pan en doe de rode peper en peterselie erbij. Pers de knoflookteentjes en laat alles fruiten. Let op dat de peterselie en knoflook niet aanbranden.
2. Snijd de aubergines in blokjes. Verwijder de basilicumblaadjes van de takjes en hak de blaadjes fijn. Doe de aubergine, basilicumtakjes en fijngehakte basilicumblaadjes in de pan. Giet het water erbij en verkruimel het bouillonblokje in de pan. Roer alles en doe het deksel op de pan. Laat dit 10 minuten garen (af en toe omscheppen).
3. Doe de tomaten uit blik erbij samen met een theelepel suiker.
4. Laat de saus 30 à 40 minuten zachtjes pruttelen.
5. Kook de pasta volgens de verpakking.
6. Vis de basilicumtakjes uit de saus. Voeg eventueel zout en peper toe aan de saus.
7. Garneer met verse basilicumblaadjes.