Hoofdgerechten / Italië

Spaghetti met kerstomaat en basilicum uit één pot

Droge spaghetti, gehalveerde kerstomaatjes, gesneden knoflook en ui beginnen allemaal samen in een grote pan met koud water, en terwijl de pasta kookt, wordt het zetmeel en de barstende tomaten gereduceerd tot een zoete, glanzende saus die aan elke streng blijft plakken.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Spaghetti, droog
- ☐ 150 g Gele ui, gehalveerd en in dunne plakjes gesneden
- ☐ 0,5 theelepel rode pepervlokken
- ☐ 45 ml Extra vergine olijfolie, plus meer om af te maken
- ☐ 1100 ml Water, koud
- ☐ 0 naar smaak Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 600 g Cherry- of druiventomaatjes, gehalveerd
- ☐ 4 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 20 blaadjes Verse basilicumblaadjes, de helft heel gelaten, de helft gescheurd om af te werken
- ☐ 2 theelepel koosjer zout
- ☐ 40 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt

Zo maak je het.

01 Gebruik een koekenpan met een rechte kant van 30 cm of een brede stoofpot waar de spaghetti plat in kan liggen. Leg de droge spaghetti in de pan en strooi de tomaten, ui, knoflook, rode pepervlokken en de helft van de basilicum (hele blaadjes) erover. Voeg de olijfolie, het zout en het koude water toe; de pasta moet net onder staan.

02 Breng op hoog vuur aan de kook. Zodra de pasta zacht wordt (ongeveer 2 minuten), begin je hem elke 30-60 seconden met een tang te draaien, zodat hij niet klontert. Laat de pasta 9-11 minuten krachtig koken, onafgedekt, tot de pasta al dente is en het water is ingekookt tot een paar eetlepels glanzende, oranjerode saus. Druk een deel van de tomaten tegen de zijkant van de pan terwijl ze zacht worden.

03 Voeg van het vuur de Parmezaanse kaas, een scheutje olijfolie en een paar maal zwarte peper toe en roer krachtig gedurende 30 seconden, zodat de kaas in de saus emulgeert. Laat 2 minuten staan. Spatel de overgebleven gescheurde basilicum erdoor, proef op zout en serveer met extra kaas.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / one-pot-cherry-tomato-spaghetti