

Ingrediënten voor 2 personen

*1 teen knoflook, *4 tomaten,
*olijfolie, *2 en een halve el
wodka, *1 gedroogd chilipepertje,
*200 gram penne of andere soort
stevige pasta, * 125 ml creme
fraiche, *50 gram verse
Parmezaanse kaas, *3 el verse
peterselie, *6 plakjes bacon.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Penne alla Vodka

De wodka geeft deze pasta een heerlijke smaak. Romig, licht, zacht en rozig. Met een vleugje pit.

Vorbereiding

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Ontvel de tomaten (30 seconden in kokend water dompelen) en haal met een theelepeltje het zaad eruit. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Hak de peterselie grof. Bak de bacon op laag vuur knapperig en bruin.

Bereidingswijze

Doe een flinke laag olijfolie in een braadpan. Bak de plakjes knoflook hierin op middelhoog vuur. (niet bruin laten worden; dan wordt ie bitter) Voeg de wodka toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de tomatenblokjes toe en verkruimel het chilipepertje erover. Voeg naar smaak peper en zout toe. Laat nog 10 minuten op zacht vuur pruttelen. Breng ondertussen een pan met water aan de kook. Voeg zout of een bouillonblokje toe en kook de penne hierin beetgaar. Giet deze af en doe bij de tomaten in de pan. Voeg de creme fraiche toe; roer alles goed door elkaar. Voeg de peterselie toe en roer nog een keer vluchtig door. Verkruimel de bacon erover en serveer.

Serveertips

Met versgeraspte Parmezaanse kaas. Serveer met een salade of broccoli, boontjes oid.