

Ingrediënten voor 2 personen

6 pomodoro's , 4 eetlepels olijf olie , 50g witte amandelen , 3 teentjes knoflook basilicum , zout en peper evt 1 theelepel suiker evt 1 snufje cayennepeper , pecorino of caciocavallo

Tijd: > 1 uur
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

pasta met verse tomatensaus

Heerlijke gemakkelijke tomaten saus met pasta

Hulpmiddelen

Snijplank , pannen , mes ,

Vorbereiding

Tomaten ontvellen en klein snijden , amandelen fijnhakken maar niet malen ! , basilicum fijnhakken en knoflook ook

Bereidingswijze

Doe de tomaten , olijfolie amandelen basilicum knoflook samen in een kom breng op smaak met peper zout en suiker en evt de cayenne laat dit minstens een uur staan om in te trekken , kook de spaghetti of andere pasta el dente in water met zout en olijfolie , laat hem goed uitlekken en schep de saus er doorheen (saus moet op kamertemp zijn)

Serveertips

Serveren in een grote schaal met de geraspte kaas in een los bakje ernaast