

#### Ingrediënten voor 2 personen

250 gram rundergehakt, peper zout en paprikapoeder, boter om in te bakken, 1 teentje knoflook geperst, 1 tomaat, 1 rode paprika, 1 zakje roomsaus om zelf aan te maken, 1 miniblikje tomatenpuree, 300 gram rode en blanke hartjespasta (tijdelijk te koop bij de HEMA), 2 el olijfolie, 100 gram pittige geraspte kaas

**Tijd:** 10-20 min.  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Valentijns pasta met roze saus

Pastaatje met een romantisch tintje. Voor Valentijnsdag maar natuurlijk ook als je je lover wil verwennen.

### Hulpmiddelen

Bakpan, pastapan

### Vorbereiding

Snijdt de tomaten en de paprika in heel kleine blokjes. Maak alvast de roomsaus klaar volgens de verpakking en roer daar de tomatenpuree uit het blikje doorheen, de saus heeft nu een roze kleur. Kook de pasta in ruim water met zout beetgaar in de pastapan. Roer na het afgieten twee eetlepels olijfolie erdoorheen.

### Bereidingswijze

Verhit boter in de pan en bak het gehakt rul op hoog vuur, bak de teen knoflook mee en breng pittig op smaak met de zout, peper en paprikapoeder. Voeg de tomaat en paprika toe en bak deze nog 3 minuten mee. Voeg dan de room-tomatensaus toe en laat dit nog enkele minuutjes sudderen en goed binden.

### Serveertips

Seveer de pasta met een bergje saus erboven op en strooi er direct voor opdienen een plukje kaas overheen. Een glaasje rose maakt het helemaal af natuurlijk.