



Pasta al Forno

ingrediënten

extra vergine olijfolie of zonnebloemolie

1 witte ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, geperst of fijn gesneden

1-2 gedroogde chilipepertjes verkruimeld

3 blikjes gepelde tomaten á 400 gram

1 bosje verse basilicumblaadjes gescheurd

zout

vers gemalen zwarte peper

400 gram droge pasta zoals Penne rigate of rigatoni

200 gram Parmezaanse of pittige kaas geraspt

3 zakjes mozzarellaballen á 125 gram

Bereiding

Verwarm je oven voor op 200 ° en breng een grote pan met gezouten water aan de kook.

Verhit 3 eetlepels (olijf)olie in een ruime pan.

Voeg de ui, knoflook en peper toe en fruit langzaam

tot ze zacht maar kleurloos zijn.

Voeg dan de blikken tomaten toe, met een klein glas water.

Breng aan de kook en laat ongeveer 20 minuten sudderen.

Pureer daarna de saus tot het mooi glad is .

Scheur de basilicumblaadjes in de saus en breng op smaak met zout en peper

Doe de pasta in het kokende water kook volgens de instructies op de verpakking “al dente”,

giet af en meng de pasta met de helft van de tomatensaus en 50 gram geraspte kaas en roer goed door elkaar.

Neem een grote ovenschaal en begin met een beetje pasta in de schaal, daarna wat

tomatensaus,

50 gram geraspte kaas en 1 in plakjes gesneden mozzarellabol.

Herhaal deze lagen totdat je alle ingrediënten hebt gebruikt, eindigend met een goede laag kaas.

Zet het 15 minuten in de voorverwarmde oven of tot de bovenkant goudbruin is.

Serveer met een lekkere salade erbij

Tip: Dit gerecht is ook erg lekker als koud lunchgerecht de dag erna

Bon Appetito!