



## Penne alla vodka

*Romige tomatensaus met een scheutje vodka die de smaken samenbrengt. Een fluweelzachte, populaire pastaklassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 400 gr penne
- 400 gr gepelde tomaten
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 6 cl vodka
- 20 cl kookroom
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 snuf chilivlokken
- 50 gr geraspte parmezaan

wat basilicum

peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snipper de ui fijn en stoof zacht in de olijfolie met de geperste look en chilivlokken.
- 2.** Voeg de gepelde tomaten toe, prak ze fijn en laat 15 minuten inkoken.
- 3.** Schenk de vodka erbij en laat een paar minuten pruttelen zodat de alcohol verdampt.
- 4.** Roer de room erdoor en laat de saus romig worden.
- 5.** Kook de penne beetgaar in ruim gezouten water.
- 6.** Meng de pasta door de saus en roer de parmezaan erdoor.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout en werk af met basilicum.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)