



One-pot tomatenpasta met basilicum

Alles in één pot: pasta, tomaat, look en basilicum garen samen tot een romige tomatenpasta zonder afgieten. Minder afwas, maximale smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 g spaghetti of linguine
- 800 g gepelde tomaten (2 blikken)
- 1 ui
- 3 teentjes look
- 1 liter groentebouillon
- 2 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- snufje suiker
- 1 handvol verse basilicum

50 g geraspte parmezaan

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en look fijn. Verhit de olijfolie in een ruime, diepe pot en stoof de ui en look 4 minuten zacht op middelhoog vuur.
2. Voeg de gepelde tomaten toe, breek ze fijn en roer de oregano en een snufje suiker erdoor.
3. Leg de pasta in de pot en giet de warme bouillon erbij tot de pasta net onder staat. Breng aan de kook.
4. Laat 12 tot 14 minuten koken op middelhoog vuur, regelmatig roeren zodat niets aanbakt en de pasta niet plakt.
5. Kook tot de pasta beetgaar is en het meeste vocht is opgenomen tot een romige saus. Kruid met peper en zout.
6. Roer de helft van de basilicum erdoor. Werk af met parmezaan en de rest van de basilicum.

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