

Pasta all' arrabiata

Ingrediënten:

1 stuk parmezaanse kaas van 250 g
1 chilipeper, zonder zaadjes
1 ui in vier delen
1 teentje look
20 g olijfolie
50 g gerookte spekblokjes
1 rode en 1 groene paprika gereinigd en in stukken
3 takjes basilicum
800 g gepelde tomaten (groot blik)
300 g water
1 tl zachte paprikapoeder
1 tl suiker
1 tl zout
2 bouillonblokjes
300 g kleine penne of andere harde pasta

Bereiding:

De kaas vermalen in de mengbeker en opzij zetten.
Stel in: 10 sec / stand 6

Voeg chilipeper, ui, look en olie in de mengbeker.
Stel in: 5 sec / stand 8

Het spek er bij doen.
Stel in: 3 min / varoma / stand 1

Toevoegen van paprika en basilicum en hak fijn.
Stel in: 4 sec / stand 4-5

Toevoegen van gepelde tomaten, water, paprikapoeder, suiker, bouillonblokjes en zout.
Stel in: 9 min / 100 °C / stand 1

Voeg de harde pasta toe en vermeng goed.
Stel in: 4 sec / linksom draaien / stand 3

Gaar de pasta, kijk naar de tijd op de verpakking.
Stel in: tijd verpakking / 100 °C / linksom / zacht roeren
De pasta moet beetgaar zijn.

Serveer met de gemalen kaas.

