

One-pan pasta

met tomaat en spinazie

Als je jezelf nog moet overtuigen om te koken na een drukke dag dan is er iets dat verbazingwekkend doorslaggevend kan zijn: de hoeveelheid pannen die je moet vuilmaken. Geen wonder dus dat deze one-pan pasta zo populair is bij solo cooking. Eén pan, weinig werk en toch een heerlijke maaltijd.

Benodigheden voor 1 à 2 porties:

- 1 handvol kerstomaatjes
- 1 kleine rode ui
- 1 teentje look
- 120 gr tagliatelle (ongeveer 4 nestjes)
- 1 groot handvol bladspinazie
- 1 el tomatenconcentraat
- 100 ml room
- 320 ml groentebouillon
- 1 tl Provençalse kruiden
- Enkele blaadjes verse basilicum
- Peper en zout
- Olijfolie

Snijd de kerstomaatjes in vier, hak de ui en pers de look.

Doe alle ingrediënten samen in een pan en breng aan de kook op het vuur. Roer regelmatig goed door zodat de pasta niet aan de bodem blijft plakken. Controleer de kooktijd op de verpakking van je pasta.

Schep de pasta op een bord en werk af met verse basilicum.

Single tip:

Heb je nog spinazie over? Gebruik die de volgende dag in je spinazieomelet met gerookte zalm (zie pagina 54). Zo hoeft je geen halve zak spinazie weg te gooien!

