



Spaghetti met Pure Gold Kaas



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Pure Gold Koekaas by Wiebe Willig
- 300 gram spaghetti
- 500 gram passata
- 2 teentjes knoflook
- 2 uien
- 2 paprika's
- 1 eetlepel zongedroogde tomaten
- 1 eetlepel olijven
- 1 rode peper
- olijfolie naar behoefte

Een smaakvolle en super makkelijke spaghetti staat voor je klaar! Deze rijke en heerlijke pasta brengt Italiaanse smaken rechtstreeks naar je bord. Met een mix van ui, paprika, knoflook en zongedroogde tomaten in een tomatensaus, is deze maaltijd een smaakexplosie waar je van zult smullen. Of je nu een snelle maaltijd op tafel wilt zetten of een hartige favoriet wilt bereiden, dit spaghetti recept is een winnaar.

Bereidingswijze

- 1: Snij de ui en paprika in stukjes
- 2: Verwarm de (hapjes)pan met olijfolie
- 3: Bak de uien en paprika tot ze een beetje kleuren
- 4: Hak ondertussen de knoflook, zongedroogde tomaten en rode peper fijn en voeg deze toe. De rode peper kun je met of zonder de zaadlijsten toevoegen, zonder is de peper minder pittig
- 5: Bak dit nu nog zo'n 5 minuten samen op middelhoog vuur
- 6: Voeg dan de passata toe, laat het geheel pruttelen en roer tussentijds door.
- 7: Kook de spaghetti volgens aanwijzingen op de verpakking, wij hebben hier verse spaghetti gebruikt die 4 minuten moest koken. Is de spaghetti klaar, dan is de saus ook klaar.
- 8: Serveer de spaghetti en saus samen en rasp er een lekkere portie Pure Gold by Wiebe Willig overheen.

Hoe voorkom ik dat spaghetti aan elkaar plakt tijdens het koken?

Gebruik een grote pan met een ruime hoeveelheid kokend water en roer de spaghetti direct na het toevoegen goed door. Eventueel kan je een beetje olie aan het water toevoegen. Giet na het koken direct af en spoel kort met warm water als je het niet meteen serveert.

Serveer- en variatietips:

- **Sauzen die ook heerlijk zijn:** carbonarasaus, pestosaus en/of truffel-roomsaus.
- **Serveertip:** serveer individuele porties op een groot bord, opgerold tot een elegant nestje. Lepel de saus er subtiel overheen, garneer met verse kruiden zoals basilicum of peterselie, en voeg een krul Parmezaanse kaas of druppeltje truffelolie toe. Serveer met een stukje ciabatta of focaccia aan de zijkant voor extra flair.