



spaghetti all'assassina (moordenaars-spaghetti)



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

600 ml tomatenpassata
1 eetlepel tomatenpuree
1 1/2 l heet water
3 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook
1 rood Spaans pepertje (fijngesneden)
400 gram spaghetti (géén verse pasta!)
zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de passata, de tomatenpuree en het hete water in een steelpan. Hou warm op laag vuur.
- 2.** Verhit in een grote en brede koekenpan de olijfolie samen met de knoflook en de Spaanse peper. Laat de knoflook lichtbruin worden (niet verbranden!).
- 3.** Leg de ongekookte spaghetti plat in de pan. Laat licht aanbranden en roosteren, draai de slierten om als ze krokant beginnen te worden. Niet roeren zoals bij een gewone pastasaus!
- 4.** Voeg net genoeg van de tomatenbouillon toe tot de pasta half onder staat.
- 5.** Laat zonder deksel inkoken, zodat de onderkant krokant wordt. Voeg telkens een beetje bouillon toe en laat opnieuw inkoken. Herhaal tot de spaghetti al dente is en je die typische 'aangebrande' stukjes hebt.
- 6.** Breng op smaak met een beetje zout.