



Hoofdgerechten

Pasta met gekaramelliseerde ui

Voor 2 personen.

Ingrediënten

1 kilogram ui (in dunne ringen)
15 centiliters olijfolie
250 gram pasta
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
zongedroogde tomaat (naar smaak)
50 gram Emmentaler (geraspt)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Smelt een klont boter in een grote pot en bak de uien glazig. Laat ze ongeveer 30 minuten afgedekt en op matig vuur sudderen. Regelmatig roeren.

Zet het vuur nu hoger en doe de olijfolie erbij. Goed roeren totdat de uien karamelliseren (bruin en stroperig worden). Kook intussen de pasta gaar.

Giet de pasta af maar houd 250 ml van het kookvocht opzij. Roer de pasta bij de uien en giet het kookvocht erbij. Roer er ook de Parmezaanse kaas en tomaatjes onder. Kruid naar smaak.

Werk de pasta af met emmentaler en zet nog even onder de grill voor een mooi korstje.

