



Hoofdgerechten

Fettucine tomaat

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram fettucine
12 kerstomaatjes
1 lookteentje
2 sjalotten
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
100 centiliters witte wijn
40 centiliters passata
2 eetlepels panko
snuifje chilipoeder
1 bussel bieslook
peper
zout

Voor de gremolata

1 eetlepel peterselie
1 theelepel komijn
1 citroen (zeste)
70 gram olijfolie
2 lookteentjes

Bereidingswijze

Snij de sjalotjes en 1 teentje look fijn en stoof kort aan. Voeg de tomaatjes toe en laat ze ook even mee aanstoven. Blus met witte wijn en laat uitdampen.

Voeg de passata en wat chilipoeder toe. Kook de pasta al dente en voeg hem toe aan de saus. Bak ondertussen het broodkruim in olijfolie.

Rasp voor de gremolata 2 teentjes look en meng ze vervolgens met olijfolie. Voeg de citroenzeste toe en daarna de peterselie. Kruid met komijn, peper en zout.

Werk de pasta af met de gremolata, het broodkruim, de parmezaanshilfers en wat bieslookstokjes.

Tip:

Kerstomaatjes zijn zoeter dan gewone tomaten en bevatten minder water. Handig voor pasta- en wokgerechten en salades.

