

“

Kom ons wees eerlik: Nie almal van ons het tyd of eintlik lus om pasta te maak nie. Dit is egter nie nodig om dit self te maak nie, want deesdae kry ons wonderlike klaargemaakte droë pasta in die winkels. Die geheim van goeie pasta lê in die sous.

Winkelpasta

(DIS ALLES IN DIE SOUS!)

GENOEG VIR 6–8

- 3 rooi **soetrissies**
- 45 ml **olyfolie**
- 1 **ui**, gekap
- 2 **knoffelhuissies**, fyngekap
- 410 g-blik **kersietamaties**
- 5 ml **vinkelsaad**
- 'n Knippie **saffraan**
- 45 ml **sjerrie-asyn**
- **Sout** en varsgemaalde **swartpeper**
- 'n Handvol vars **koljanderblare**, gekap
- 1 rooi **brandrissie**, fyngekap en saadjies verwyder
- 500 g-sak **tagliatelle**
- **Parmesaankaas**, vir voorsit
- 'n Handvol **basiliekruidblare**, vir voorsit

Verhit die oond se roosterelement tot rooiwarm.

Smeer die soetrissies met die olie en plaas hulle op 'n bakplaat en dan in die oond. Rooster hulle vir 5–8 minute of tot die skil swart gebrand is. Plaas hulle in 'n bak, bedek dit met kleefplastiek en laat die soetrissies afkoel. Wanneer dit afgekoel is, verwyder die swart skille en die pitte. Kap die vlees fyn en plaas dit saam met die ui, knoffel, tamaties, vinkel, saffraan en sjerrie-asyn in 'n middelslag-pot. Bring dit tot kookpunt, verlaag dan die hitte en laat dit vir 5 minute prut. Geur dit met die sout en swartpeper. Verwyder die pot van die hitte en voeg die koljanderblare en brandrissie by. Verpulp dit met 'n staafmenger tot glad.

Bring 'n pot met water tot kookpunt en maak die pasta gaar volgens die aanwysings op die pak. Dreineer en voeg die by warm sous daarby. Meng dit liggies deur en sit dit voor met ekstra parmesaan en 'n handvol basiliekruid.

