



Spaghettoni pomodoro met aubergine en ricotta

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 aubergine
-  olijfolie, om te bakken
-  200 g spaghettoni
-  2 teentjes knoflook, geperst
-  6 ansjovisfilets (uit blik of potje)
-  400 g tomatenblokjes
-  150 g kerstomaatjes
-  70 g tomatenpuree
-  1 tl suiker
-  1 tl gedroogde oregano
-  2 el ricotta, voor erbij
-  verse basilicum, ter garnering
-  zout & peper

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de aubergine in blokjes.
2. Verhit een flinke scheut olijfolie in een grote pan en bak de aubergine op middelhoog vuur goudbruin en zacht.
3. Breng op smaak met een snuf zout.
4. Voeg tussendoor gerust wat extra olie toe als de aubergine dat nodig heeft.
5. Kook intussen de spaghettoni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Voeg ruim voldoende zout aan het pastawater toe.
7. Halveer de kerstomaatjes.
8. Voeg de knoflook en de ansjovisfilets toe aan de aubergine en bak 1 minuut mee, tot de ansjovis begint te smelten.
9. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort aan.
10. Doe dan de tomatenblokjes, kerstomaatjes, suiker, oregano, zout en peper erbij.
11. Laat het geheel 10 tot 15 minuten goed pruttelen, zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen.
12. Giet de pasta af en meng door de saus.
13. Serveer met flinke lepels ricotta en garneer met verse basilicum.

TIP: De truc voor zachte auberginestukjes is niet te zuinig omspringen met olie, voeg gerust een extra plens toe wanneer niet alle stukjes een mooi laagje krijgen.

BRON: culy.nl

