



Orzo alla vodka met burrata

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g orzo
-  ½ ui, gesnipperd
-  2 tenen knoflook, fijngehakt
-  ½ tube tomatenpuree (130 gram)
-  ¼ tl gedroogde chili
-  2 el wodka
-  85 ml room
-  60 g geraspte parmezaanse kaas
-  1 bol burrata
-  verse basilicum
-  olijfolie
-  grof zeezout (optioneel)

ZO MAAK JE HET

1. Kook de orzo in goed gezouten water gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Schep ongeveer 100 ml van het pastawater uit de pan en zet opzij.
3. Maak de tomatensaus.
4. Verhit een grote pan op laag vuur en voeg olijfolie toe.
5. Bak de ui en de knoflook in 5 tot 7 minuten zacht, maar nog niet bruin.
6. Voeg dan de halve tube tomatenpuree toe en ¼ theelepel gedroogde chili.
7. Roer goed door en laat nog 5 tot 7 minuten bakken, tot de tomatenpuree een donkerrode kleur heeft gekregen.
8. Giet de 30 ml wodka in de pan en zet het vuur laag.
9. Meng 2 el van het pastawater in een maatbeker met de room. (Zo laat je de room alvast wennen aan de hitte, zodat je saus niet gaat schiften)
10. Giet daarna de warme room héél langzaam in een dunne straal bij de tomatensaus, onder voortdurend roeren.
11. Schep de orzo door de wodka-saus.
12. Voeg nog 3 el van het achtergehouden pastawater bij de pasta en de saus, roer en voeg daarna de geraspte Parmezaanse kaas toe.
13. Roer tot de pasta is volledig bedekt.
14. Voeg indien nodig meer van het pastawater toe.
15. Verdeel de orzo alla vodka over de borden en scheur de bol burrata open.
16. Leg de opengescheurde helften burrata op de pasta en decorer met blaadjes verse basilicum.
17. Besprenkel met wat olijfolie en eventueel nog wat grof zeezout.

TIP: Alcohol helpt vetten en vocht te binden in de saus. De alcohol kook je eruit. Wat je overhoudt, is een goed gebonden saus met een diepe smaak.

BRON: culy.nl

