

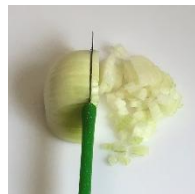
Pasta met een twist

Wat heb je nodig

200 gram pasta	1 eetlepel tomatenpuree	1 theelepel paprikapoeder
250 gram gehakt	300 ml water	1 theelepel oregano
350 gram passata	1 bouillontablet	½ theelepel chilivlokken
100 ml slagroom	3 takjes basilicum	1 snufje peper
200 gram spinazie	25 gram Parmezaanse kaas	1 snufje zout
2 teentjes knoflook	1 theelepel uienpoeder	1 eetlepel olie
1 ui	1 theelepel knoflookpoeder	



Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.
Was de basilicum onder de koude kraan.
Laat ze drogen op keukenpapier.
Haal de blaadjes van de steeltjes.



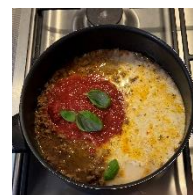
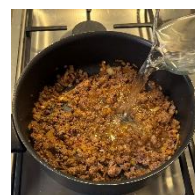
Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Doe de tomatenpuree, zout, peper en kruiden erbij.



Bak het al omscheppend 2 minuten.
Doe het gehakt erbij.
Maak het gehakt fijn met de spatel.
Bak het gehakt al omscheppend 2 minuten.



Doe het water en de bouillontablet in de hapjespan.
Doe de slagroom en de passata erbij.
Doe de basilicum er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Doe de pasta erbij en roer het door elkaar.
Breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe het deksel op de pan en laat het 12 minuten koken.
Doe de spinazie erbij.
Roer alles goed door elkaar.
Strooi de geraspte kaas erover.