



Thermomix Penne All' arrabiata

Ingrediënten

- 150 gr parmezaanse kaas
- 1 chilipeper of tl chilipoeder
- 1 ui
- teentje look
- 20 gr olijfolie
- 50 gr gerookte spekblokjes
- 1 rode en 1 gele of groene paprika
- 3 takjes basilicum
- 800 gr gepelde tomaten (groot blik)
- 300 gr warm water
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl zout
- 1 eetlepel bouillonpasta of 2 bouillonblokjes
- 300 gr kleine penne

www.alleskunner.be



Instructies

- Kaas in de mengbeker, **10 sec / stand 6**
- Doe de kaas in een schaal en zet opzij.
- Voeg chilipeper (zonder de zaadjes), ui in 4 en de look toe, **5 sec / stand 8**
- Voeg de olie en het spek toe, **3 min / varoma / stand 1**
- Toevoegen van paprika in stukken en basilicum en hak fijn in **4 sec / stand 4**
- Toevoegen van gepelde tomaten, water, paprikapoeder, bouillonpasta en zout.
- Verwarm **9 min / 100°C / linksomdraai / stand 1**
- Voeg de harde pasta toe, **5 sec / linksomdraai / stand 3**
- Gaar de pasta, kijk naar de tijd op de verpakking
- Stel in: kooktijd pasta volgens verpakking / **100 °C / linksomdraai / stand 1**
- Proeven, indien nodig nog wat tijd bijstellen / **100 °C / linksomdraai / stand lepeltje**
- Serveer met de gemalen kaas