



Gevulde pasta met tomatenroomsaus en geroosterde kerstomaten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bakje kerstomaten (gehalveerd)
olijfolie
peper en zout
1 sjalot (fijngesneden)
boter
2 teentjes knoflook (gepeld en fijngesneden)
8 tomaten (gepeld, ontpit en in stukjes gesneden)
1 glas witte wijn
cayennepeper
2 deciliter room
2 pakken gevulde pasta (kant-en-klaar)
80 gram parmezaan (geraspt)
1 bosje basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Leg de gehalveerde kerstomaten in een ovenschaal en bedruppel met olijfolie. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en breng op smaak met peper en zout.
- 2.** Fruit de sjalot glazig in de boter. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Voeg de tomatenstukjes toe en overgiet met de witte wijn. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper. Voeg de room toe en laat even inkoken.
- 3.** Kook de gevulde pasta zoals staat aangegeven op de verpakking en meng met de saus.
- 4.** Werk af met de geroosterde kerstomaten, de Parmezaanse kaas en de basilicum.