

Ingrediënten

2 uien en 2 teentjes look aanstoven in olijfolie

Toevoegen:

1 klein blikje tomatenconcentré

Aanstoven zodat zuurte van de tomaat wat mindert.

Toevoegen:

1 blikje gesneden champignons

1 handvol (diepvries) wortelen

1 blik tomaten

1 pot vis fond Lacroix

1 potje room (groen Campina)

2 koffielepels suiker

Toevoegen:

Tonijn en parmezaanse kaas

Kruiden met

Basilicum, cayennepeper, kaneel, lookpoeder, italiaanse kruiden, eventueel zout

Hier gemaakt met 'rode' spaghetti : Makro:

Spagheti alle Aglio e peperonico – Merk : Dalla Costa.

Smaak van deze speciale spaghetti op zich viel een beetje tegen, had er meer van verwacht.

Opdienen met gemalen kaas

10 tal minuten op zacht vuurtje aanstoven.

Bron

Martine Lycke -

Variant Parragon 10 - Klassieke en moderne recepten - Pasta, Pagina 186 (Recept 384)

Fotos

