

Pasta ExtraVaganza

2-4 personen

Pasta:

8 koppen groene of gele of mix courgette, in pastavorm gesneden
1 medium rode paprika, in de lengte fijngesneden.
1 medium oranje of gele paprika, in de lengte fijn gesneden
1 handvol oesterzwammen, in fijne reepjes gemarineerd voor 15 min in sojasaus.
½ kop rode ui (kleine) of sjalotten, in ringen gesneden en gemarineerd in sojasaus
10 eetlepels zongedroogde tomaten, in fijne reepjes
8 eetlepels verse basilicum, gehakt
2 eetlepels verse oregano, gehakt
1 theelepel gember, fijn gehakt
1-2 teentjes knoflook, geperst

ExtraVaganza saus:

4 medium tomaten
1/2 medium rode paprika
1/2 koppen zongedroogde tomaten
¼ medium rode ui
1 eetlepel olijfolie
1 teentje knoflook
½ theelepel oregano, gedroogd of 2 T vers!
¼-1/2 theelepel ongeraffineerd zeezout
groot handvol verse basilicum

Pasta: Marineer de ingrediënten voor de basis eerst, snij de courgettes in half en schaf ze flinterdun met een dunschiller. Voeg alles samen in een kom en verdeel.

Zongedroogde tomatensaus: voeg alle ingrediënten behalve basilicum in een keukenrobot, voeg geleidelijk aan tomaten toe tot u de gewenste dikte bekomt. Voeg allerlaatst de basilicum toe en mix kort.

Maak een bedje van de tomatensaus op een mooie bord, zorg vooral dat er genoeg saus aan de uiteinden is. Schik nu de Pasta bovenop de saus en werk af met nof wat verse kruiden, zongedroogde tomaten en eventueel wat eetbare bloemen.

Opmerking: Zout kan men gebruiken naar smaak. indien men geen toegang heeft tot verse kruiden kan men gedroogde kruiden gebruiken. Zijn de gebruikte zongedroogd tomaten droog dan kan men meer olie gebruiken.

copyright: Kristof Pruydt