

Pasta met knoflook, kruiden & cherrytomaatjes

Eerst:

- Haren vast
- Schort om
- Handdoek, theedoek, afwasdoekje klaarleggen
- Handen wassen

Ingrediënten voor 2 personen:

Verzamel de volgende ingrediënten en leg ze klaar bij je werkplek.

Denk eraan dat elk ingrediënt in een apart bakje moet!

- 250 g Spaghetti
- 2 tenen Knoflook
- 1 takje verse platte Peterselie
- 1 takje verse Basilicum
- 6 Cherrytomaatjes
- 40 g Parmezaanse kaas
- 50 ml Olijfolie

Materialen:

- Pan met deksel
- Wokpan
- Vergiet
- 7 kommetjes
- Knoflookpers
- Materialen bordje om lepels enz. op terug te leggen
- Mes
- Groene snijplank
- Houten lepel



Kook de spaghetti volgens deze instructies:

- Breng allereerst 2 liter water aan de kook.
- Zet de spaghetti rechtop in de pan, laat deze even zacht worden en duw de spaghetti verder onder water.
- Laat de spaghetti 11 minuten onder af en toe roeren zachtjes koken.
- Na het koken de spaghetti in een vergiet laten uitlekken.
- Spoel de spaghetti in het vergiet even kort af met een beetje lauwwarm water (tegen vastplakken), en schud de pasta nogmaals goed uit. Laat de spaghetti even staan totdat je klaar bent met het bereiden van de andere stappen van dit gerecht.

En nu:

- Pak het bakje met de olijfolie en pers de knoflook boven het bakje uit zodat de knoflook in de olie valt.
- Roer de knoflook even door de olie.
- Snijd de basilicum fijn leg terug in een bakje.
- Verhit de olie in een hapjespan en fruit hierin de knoflook 2 min. op laag vuur.
- Voeg de hele Cherrytomaatjes toe en laat deze ook even mee pruttelen.
- Voeg de gekookte spaghetti, de basilicum en de helft van de kaas toe.
- Schep alles rustig door elkaar met 2 lepels.
- Proef wat je gemaakt hebt en breng op smaak met peper en eventueel zout.
- Bestrooi de spaghetti met de rest van de kaas en serveer.

Opruimen en afwassen:

- Warm! Water om af te wassen
- Afwasmiddel & Afwasborstel
- Uitdruiprekje
- Handdoekje onder het uitdruiprekje
- Alle materialen in het rek terugzetten
- Werkblad afvegen en nadrogen.