



# PASTA RECEPT VOOR 2 PERSONEN



## INGREDIËNTEN

- 200g pasta
- 1 aubergine
- 1 dikke bol knoflook
- 1 sjalotje
- 3 eetlepels olijfolie
- 400g verse zelf gepelde tomaten
- Vers gemalen peper
- Zeezout
- Parmigiano Reggiano
- 20 blaadjes basilicum

## VOORBEREIDING

Snij de aubergine in lange plakken van ongeveer een halve centimeter dik. Bestrooi de plakken aubergine rijkelijk met zout en zet deze rechtop in een vergiet voor de duur van 30 tot 60 minuten. Doordat de aubergine is bestrooid met zout, gaat de aubergine zweten en verliest deze zijn vocht. Snij ondertussen de knoflook en sjalot in kleine stukjes. Als de aubergine een groot deel van zijn vocht heeft verloren, dep je de aubergine droog. Snij de aubergine nu in kleine plakjes. Verwarm een oven voor op 180 graden.

## BEREIDING

Leg de plakjes aubergine in een ovenschaal en besprenkel de aubergine met olijfolie van goede kwaliteit. Strooi er zeezout en vers gemalen peper overheen en zet de schaal in de oven voor de duur van 30 minuten. Haal de schaal om de 10 minuten uit de oven om de aubergine door elkaar te husselen.

Verwarm een paar eetlepels olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de knoflook en sjalot voor de duur van 2 minuten.

Na 2 minuten doe je ook de tomaten in de pan en roer je het geheel goed door elkaar. Kneus de blaadjes basilicum en doe deze bij de tomatensaus. Breng de tomatensaus voor de 'Pasta alla Norma' op smaak met vers gemalen peper en zeezout. Laat de saus nu zachtjes door pruttelen, zodat deze langzaam een beetje indikt.

Als de aubergine nog 15 minuten in de oven moet, kook je de pasta volgens de bereidingswijze op verpakking 'al dente'. Als de pasta klaar is, giet je de pasta af en doe je deze terug in de pan. Voeg gelijk een beetje tomatensaus bij de pasta om te voorkomen dat deze gaat plakken. Voeg net zoveel tomatensaus toe, zodat de pasta overall lichtjes is bedekt.

Als het goed is, is de aubergine nu ook klaar. Haal de aubergine uit de oven en roer 90% van de aubergine door de pasta met tomatensaus. De overige 10% bewaar je ter garnering. Dien de 'Pasta alla Norma' op in de diepe borden. Leg een aantal plakjes aubergine bovenop de pasta en rondom het bord. Maak het recept af met vers geraspte Parmigiano Reggiano en een paar blaadjes verse basilicum.