



## **SPAGHETTI MET RUCOLA, TOMAAT EN KAPPERTJES**

### **NODIG:**

**150 ML OLIJFOLIE**

**1 TEEN KNOFLOOK**

**250 GRAM KLEINE TOMAATJES**

**6 EETLEPELS KAPPERTJES**

**1 BOL MOZZARELLA, IN STUKJES GESNEDEN**

**1 ZAK RUCOLA, CA 50 GRAM**

**20 GRAM BASILICUMBLAADJES**

**PARMEZAANSE KAAS EVENTUEEL**

### **BEREIDEN:**

- 1. DOE WAT OLIE IN DE PAN EN BAK DE KNOFLOOK EERST,**
- 2. VOEG DE TOMATEN EN DE KAPPERTJES TOE,**
- 3. EVEN MEEBAKKEN,**
- 4. DOE HET VUUR UIT, ZET HET WEG EN...**
- 5. KOOK ONDERTUSSEN DE SPAGHETTI**
- 6. SNIJ DE MOZZARELLA, RUCOLA EN BASILICUM EN MENG DIT**
- 7. GIET DE SPAGHETTI AF**
- 8. MENG ALLES DOOR DE SPAGHETTI**
- 9. ROER GOED DOOR ELKAAR HEEN**
- 10. DIT IS EEN VAN MIJN FAVORIETEN !**
- 11. ZO ONTZETTEND SIMPEL EN LEKKER! ☺**