



Pasta met tomatenpesto en basilicum

Dit is een bijzonder en traditioneel recept uit Sicilië. Het komt van een bekend restaurant, genaamd “Cantina Siciliana” uit Trapani in Sicilië. Het is simpel te maken. Dit gerecht heet in het plaatselijke dialect “pasta cull’aghia”. En wordt met aardappelen of aubergines opgediend. Maar soms ook met kleine gefrituurde visjes. De tomaten zijn kleine punttomaatjes. Ze zijn compact en stevig met een klein puntje aan het einde. Ze rijpen zonder dat ze water krijgen. Kies dus kleine stevige tomaatjes voor dit gerecht.

TIP : In mei en juni wordt deze pasta met tonijn-saus opgediend. Die maak je van olijfolie, tonijn, tomaatjes en basilicum en munt blaadjes. Dit is ook bijzonder lekker !

Pasta el pesto trapanese

(Pasta met tomatenpesto en basilicum) voor 4 personen.

Nodig :

- 5 kleingewreven teentjes knoflook
- 8 blaadjes verse basilicum
- 40 gram blanke amandelen (geschaafd)
- 100 gram pecorino (of parmezaanse kaas)
- 500 gram stevige kleine tomaatjes (ontveld en klein gesneden)
- Zout en peper
- Beetje goede olijfolie
- 600 gram bucatini pasta (of macaroni of spaghetti)

Bereiden :

1. Wrijf de knoflook, basilicum en amandelen fijn in een blender of vijzel. Gier er wat olijfolie bij.
2. Schep de massa in een glazen kom er roer en wat van de geraspte kaas doorheen.
3. Roer dan de tomaatjes door deze saus en wrijf ze ook fijn.
4. Beetje zout, peper en olie erdoor.
5. Nu is de basis saus klaar.
6. Kook de pasta gaar, laat het uitlekken en dien het gerecht op.

TIP : Tussen midden mei en eind juni is er de tonijn vangst in dit gebied. Dan dient de kok Pino Maggiore dit gerecht anders op. Hij maakt dan de saus klaar met olijfolie, munt, tomaten en basilicum en strooit er de fijngehakte amandelen overheen. En dient het op met de pasta.

Eet smakelijk gezond, met een hartelijke groet van Tienieke