

Grappige paaspasta / Fun Easter pasta



De boodschappen

250 gram paaspasta

1/2 aubergine

100 gram kastanje champignons

100 gram hamblokjes

scheutje water

1/2 courgette

1/2 rode ui

10-12 cherry tomaatjes

4 eetlepels tomatenpuree

stukje parmezaanse kaas

Voor de kids maken we snel en simpel grappige paaspasta, met heel veel groenten, tomatensaus en kaas!

Zo maak je paaspasta

Breng een pan water aan de kook.

Was de groente en snij alles klein.

Verhit 2 eetlepels olijfolie en bak eerst de groenten zacht.

Bak dan de ham kort mee en voeg de gesneden tomaatjes toe.

Roer de tomatenpuree en het water er door, laat de saus even sudderen op een klein pitje.

Kook de pasta 5-7 minuten. Giet de pasta af.

Schep pasta en saus door elkaar, schep het op een warm bord en schaaft er kaas over.

Nu lekker eten, vrolijk pasen!

Grappige paaspasta / Fun Easter pasta



Shopping list

Easter pasta

1/2 egg plant

100g chestnut mushrooms

100g ham, cubed

splash water

1/2 zucchini

1/2 red onion

10-120 cherry tomatoes

4 tablespoons tomato puree

piece Parmesan cheese

For the kids we make a quick & easy fun Easter pasta, with lots of vegetables, tomato sauce and cheese!

How to make Easter pasta

Bring a pan water to the boil.

Wash the vegetables then chop them all fine.

Heat 2 tablespoons olive oil and bake the veg until soft.

First add the ham, fry for a minute then add the chopped tomatoes.

Stir in the tomato puree with some water, let the sauce simmer a minute on low heat.

Cook the pasta for 5-7 minutes then drain it.

Stir pasta and sauce together, spoon it on a warmed plate and grate cheese over it.

Enjoy, Happy Easter!