

Pittige Arrabiata pastasaus / Spicy Arrabiata pasta sauce



Boodschappenlijst

1 grote ui	1/2 theelepel (hot) paprika
1/2 rood pepertje	100 ml balsamico azijn
1 teentje knoflook	1 eetlepel fijne suiker
1 theelepel olijfolie	500 gram verse Roma tomaten
1/2 theelepel thijm	2 blikken tomaten, 800 gram
1 laurierblad	zeezout & versgemalen peper
1/2 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden	verse basilicumblaadjes

Zo maak je Arrabiata pastasaus

Hak de ui en het pepertje fijn en smoor ui, knoflook en peper in olijfolie.

Voeg paprika, zeezout en peper toe, doe er de balsamico en de suiker bij en laat het sudderen.

Na een klein half uurtje is de balsamico ingedikt.

Hak intussen de tomaten in grof en voeg alle tomaten aan het balsamico-mengsel toe.

Doe het laurierblaadje er ook bij en breng de saus aan de kook.

Zet het vuur laag en laat de saus 2 uur sudderen op een laag vuurtje.

Roer de saus af en toe door en wacht tot het goed ingedikt is.

Schep de saus in een schaal en bewaar hem afgedekt tot etenstijd.

Verwarm de saus indien nodig in de magnetron en strooi er wat verse basilicum over.

Je kunt deze saus ook prima invriezen

Pittige Arrabiata pastasaus / Spicy Arrabiata pasta sauce



Shopping list

1 large onion	1/2 teaspoon (hot) paprika
1/2 red pepper	100 ml balsamic vinegar
1 clove garlic	1 tablespoon caster sugar
1 teaspoon olive oil	500g fresh Roma tomatoes
1/2 teaspoon thyme	2 tins of tomatoes
800g 1 bay leaf sea	sea salt & freshly ground pepper
1/2 teaspoon dried Italian herbs	fresh basil leaves

How to make Arrabiata pasta sauce

Finely chop the onion and the pepper and stew the onion, garlic and pepper in olive oil. Add paprika, sea salt and pepper, add the balsamic vinegar and sugar and let it simmer. After about half an hour the balsamic vinegar will have thickened.

In the meantime, coarsely chop the tomatoes.

Add all the tomatoes to the balsamic vinegar mixture and add the bay leaf as well. Bring the sauce to the boil, reduce the heat and let it simmer for 2 hours on a low heat.

Stir the sauce occasionally and wait until it has thickened properly. Spoon the sauce into a bowl and store covered until dinner time.

If necessary, heat the sauce in the microwave and sprinkle some fresh basil over it.

You can also store this sauce in the freezer