

Pasta van la Garrigue



2 mensen

5 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise Saveurs de la Garrigue Tonijnvlokken
200g verse pasta
20 duivenhart tomaten (ongeveer 200g)
5 basilicumblaadjes
1 scheutje olijfolie
2 snufjes zout

De fasen

- 1- Kook de pasta "al denté" in gezouten water
- 2- Snijd de tomaten in de lengte in 2
- 3- Bak de tomaten in een koekenpan een paar minuten op hoog vuur in olijfolie
- 4- Giet de tonijn over de bovenkant wanneer deze heet is
- 5- Voeg 3 gehakte basilicumblaadjes en de pasta toe
- 6- Goed bakken op hoog vuur
- 7- Garneer met een blaadje verse basilicum
- 8- Helemaal klaar!