Romige Pastapannetje

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Voor als je een keer geen vlees of vis op tafel wil is dit romige pannetje ideaal. Heerlijk van smaak en binnen een half uur op tafel! Je blijft er wel van eten, het is echt een pannetje comfortfood!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

KOOKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- 1 ui fijngesneden
- 2 rode punt paprika's in fijne blokjes
- Halve doosje champignons gehalveerd en in schijfjes gesneden
- 2 teentjes knoflook geperst
- 1 blokje kippenbouillon
- 2 theelepels zout
- Kruiden: 1 theel zwarte peper 2 theel paprikapoeder 1 thee cayennepeper 1 theel basilicum 1 theel knoflookpoeder
- wat zonnebloemolie en olijfolie
- 200 ml slagroom
- 3 flinke eetlepels tomatenpuree
- Glutenvrije pasta
- Gekookt water

Bereidingswijze:

1. Fruit de geperste knoflook en gesneden groentes in wat zonnebloemolie/olijfolie
2. Voeg het bouillonblokje toe en de kruiden en het zout
3. Voeg daar 3 flinke eetlepels tomatenpuree aan toe en laat rustig een paar minuten al roerend bakken
4. Voeg daarna een pakje slagroom van 200 ml toe
   En een scheut gekookt water. Laat even 2 min sudderen en voeg 3/4 pak glutenvrij penne pasta toe bv van Barilla. Even roerbakken
5. Voeg dan gekookt water toe tot 2 vingertoppen dat je pasta onder zit.
   Goed roeren
   En het zout proeven
6. Doe het deksel erop en zet het vuur laag. Laat rustig koken tot het vocht is verdwenen. Zet het vuur uit
7. Strooi er vervolgens geraspte kaas en gedroogde peterselie over. En sluit nogmaals de pan en laat de kaas rustig smelten

Notities: