

Arrabiata pastasaus / Arrabiata pasta sause



Boodschappenlijst

1 grote ui	½ theelepel (hot) paprika
1/2 rood pepertje	100 ml balsamico azijn
1 teentje knoflook	1 eetlepel basterdsuiker
1 theelepel olijfolie	500 gram verse Roma tomaten
½ theelepel thijm	2 blikken tomaten, 800 gram
1 laurierblad	zeezout & versgemalen peper
½ 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 het af en toe door en wacht tot de saus goed is ingedikt.

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

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

Je kunt deze saus ook prima in de vriezer bewaren.

Arrabiata pastasaus / Arrabiata pasta sause



Shopping list

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 large onion | ½ teaspoon of (hot) smoked paprika |
| 1/2 red pepper | 100 ml balsamic vinegar |
| 1 clove of garlic | 1 tablespoon caster sugar |
| 1 teaspoon of olive oil | 500 grams of fresh Roma tomatoes |
| ½ teaspoon of thyme | 2 cans of tomatoes, 800 grams |
| 1 bay leaf | sea salt & freshly ground pepper |
| ½ teaspoon of dried Italian herbs | fresh basil leaves |

How to make Arrabiata pasta sauce

Chop the onion and the pepper finely then sweat onion, garlic and chili in olive oil.
Add paprika, sea salt and pepper then add the balsamic vinegar and sugar and let it simmer.
The balsamic should thicken in half an hour.

Meanwhile, chop the tomatoes coarsely and add all tomatoes to the thickened mixture.

Add the bay leaf and bring the sauce to the boil.

Reduce the heat to low and simmer the sauce on low heat for 2 hours.

Stir it occasionally and wait until the sauce has thickened to the right consistency.

Spoon the sauce into a bowl and keep it covered until dinnertime.

Heat the sauce in the microwave and sprinkle with some fresh basil.

You can also store this sauce in the freezer.