

## Zuiderse pastaschotel

### Ingrediënten voor 6 personen:

250g macaroni  
5g zout  
60ml olijfolie  
1 teentje look geplet  
1 groene paprika, zonder zaadjes  
1 courgette in schijfjes  
300g gepelde tomaten in 4 gesneden  
2 ansjovissen  
15g kappertjes  
Peper  
150g zongedroogde tomaten  
10 basilicumblaadjes, fijngehakt  
Geraspte kaas, voor de afwerking

### Bereiding:

1. Doe de pasta met het water en het zout in de pastaparty en zet 12' in de microgolf op 800 watt.  
Laat 5 min rusten voordat je de pasta laat uitlekken.  
Zet aan de kant, zonder deksel. (de pastaparty plaats je zonder deksel in de microgolf!)
2. Giet de olie, de geplette look, de paprikastukjes, de courgette-schijfjes en de tomatenstukjes zowel gedroogd als gepeld in de ultrapro 3,5l.  
Kruid met peper en zout en italiaanse kruiden of kruidenmix van piet.  
Roer, dek af en zet 8min in de microgolf op 800watt.
3. Schep er de pasta en andere ingrediënten door. Dek af en zet nogmaals 5min op 800 watt in de microgolf. Laat 5 min rusten en dien op met geraspte kaas.

Smakelijk!  
Tine Monserez  
[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)

