

# Penne met tomaat (4 personen) (vegetarisch)

Bereiden: 15 minuten

## Nodig:

- 400 g penne
- 10 smaaktomaten
- 2 knoflookteentjes
- 2 gedroogde chilipeper
- snuifje gedroogde oregano
- scheutje sojasaus (kikkoman)
- olijfolie
- 1/2 citroen



## Doen:

Kook de pasta beetgaar in een grote pan met water & zout. Hak de knoflook en chilipeper (zonder zaadjes) fijn. Fruit zachtjes in een grote koekenpan met wat olijfolie. Voeg de oregano toe.

Snij intussen de tomaten in stukjes. Doe in de pan. Voeg een scheutje sojasaus toe en een kneepje citroen. Laat op zacht vuur maximaal een paar minuten pruttelen.

zet daarna het vuur uit en wacht tot de pasta klaar is.

Tip!



hier hoort geen parmezaan over

Zonde van de pure, verse tomatensmaak

## Serveren:

Giet de pasta af en meng in de koekenpan door de tomaten. Verdeel over 4 borden en serveer meteen.

Tip!

verse tomaat niet te lang koken (i.t.t. tomaat uit blik)



dan smaakt het lekker vers & fris