Spaghetti met verse tomaat, rucola en olijven

Afbeelding

Spaghetti is altijd lekker

Dit recept vond ik bij Jamie Oliver. Af en toe pak ik er weer eens een kookboek bij. Ik kies dit recept omdat het een heerlijke combinatie van smaken is. Warm en koud door elkaar maar het is het lekkerst als het warm is, dus opletten dat je snel werkt als koude en warme ingrediënten bij elkaar komen. Verwarm de schaal waarop je serveert alvast lekker warm is.

Je eet er waarschijnlijk een lekkere salade bij en die moet je eerst maar even klaar maken. Maak de wijn ook maar vast open. Ik vind een beetje parmezaanse kaas erover lekker. Die rasp ik ook alvast.

De bedoeling is dat je de spaghetti al dente kookt en daar de fijngehakte groenten door roert. Voor 4 personen kun je wel uit met 5-6 tomaten en 90 g spaghetti per persoon. Hak de tomaten en een flinke hand verse basilicum fijn. Kan door elkaar. Een flinke hand rucola fijnsnijden. Alles in een kom. Lekker wat olijven erbij. Wat oregano (gedroogd of vers). Twee eetlepels balsamico en 6 eetlepels olijfolie. En dan peper en zout erbij en roeren tot je het goed vind smaken. Dit is je saus.

Spaghetti afgieten. Saus erbij doen. Mengen. Alles overdoen in de warme schaal. Wat rucola voor de versiering.

Ingrediënt
Spaghetti
Rucola
Tomaten
Basilicum
Groene olijven
Zwarte olijven
Oregano
Balsamicoazijn
Olijfolie
Parmezaanse kaas
Bron recept tekst

Jamie's dinners van Jamie Oliver