**Geroosterde paprika pasta**

Nodig:

1 ¼ liter groentebouillon

1 eetlepel olie

450 gram fettucine pasta

1 ui, gesnipperd

4 teentjes knoflook, gesnipperd

350 gram geroosterde paprika's (uit pot)

400 gram blik tomatenblokjes

¼ theelepel chilivlokken (optioneel)

peper

zout

120 gram roomkaas

verse basilicum

Parmezaanse kaas

Bereiding:

Snij de ui dun en hak de knoflook fijn. Haal de paprika's uit de pot en snij in dunne reepjes. In een grote pan op medium vuur verwarm je de olijfolie. Bak hierin de ui en de knoflook tot glazig. Voeg nu de bouillon, rode paprika reepjes, blik tomatenblokjes toe en wat verse zwarte peper. Doe de fettucine erbij en zorg dat alles onder het vocht staat zoveel mogelijk. Doe een deksel op de pan en zet het vuur hoger. Zodra het kookt roer je het nog een keer goed door, doe de deksel weer terug en zet het vuur lager. Laat het voor ongeveer 10-12 minuten rustig koken, roer om de paar minuten even door en doe de deksel dan weer snel terug. Na 10 minuten check je of de pasta al dente is. Zodra de pasta gaar is haal je het van het vuur. mocht je tussendoor te weinig vocht hebben voeg dan een klein beetje water toe. Verdeel de roomkaas over de pasta en roer dit goed erdoor tot je een romige saus hebt. Serveer met verse basilicum en Parmezaanse kaas