**Romige basilicum pasta**

Nodig:

4 kopjes pasta naar keuze

4 kopjes broccoliroosjes

4 handjes waterkers

2 kopjes zongedroogde tomaten

1 middelgrote ui

1 grote rode paprika

5 eetlepels olie

2 theelepels zwarte peper

1 theelepel zout

*Saus:*

2 kopjes ongezouten cashewnoten

3 Knoflooktenen

2 kopjes verse basilicum

2 kopjes water

1 citroen/citroensap (optioneel)

1 verse peper

½ theelepel zout

Bereiding:

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking en giet af. Bewaar een kopje van het kookvocht en zet apart. ⁠Terwijl de pasta kookt, doe je alle sausingrediënten in een blender. Mix tot een gladde massa en zet apart. Doe de olie in de pan, wacht tot hij heet is en voeg de uien, paprika, zout en peper toe. Bak ongeveer 3 minuten, tot de groenten zacht worden. ⁠Voeg zongedroogde tomaten en waterkers toe en roer tot de waterkers zacht wordt (ongeveer 2 minuten). Als u zongedroogde tomaten in olie gebruikt, dep de olie er dan af met keukenpapier of laat ze een tijdlang goed uitlekken. Voeg broccoli toe en sauteer ongeveer 30 seconden. Giet de saus erbij, voeg de pasta toe en roer. Gebruik het kookvocht van de pasta om de gewenste consistentie te verkrijgen. Breng op smaak met zout en peper of pers een citroen als je het een beetje pittig vindt.