**Spaghetti met geroosterde aubergine en basilicum**

Nodig:

2 aubergines, in kleine blokjes

1 ui, gesnipperd

4 eetlepels (olijf)olie + extra

2 eetlepels zoete rode wijnazijn

2 teentjes knoflook, uitgeperst

snufje chili flakes

(gerookt) zeezout

zwarte peper

1 flinke sjalot, gesnipperd

1 eetlepel tomatenpuree

200 gram tomaat, grof gehakt

2 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden

1 pakje tomato frito basil, van Heinz

300 gram spaghetti

10 gram verse basilicumblaadjes, grof gehakt + een paar extra voor de garnering

Parmezaanse kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakblik met bakpapier. Meng de aubergine blokjes en gesnipperde ui op het bakblik. Klop de 4 eetelepels olijfolie, 2 eetlepels rode wijnazijn, 2 teentjes uitgeperste knoflook, snufje chili flakes (naar smaak), snuf (gerookt) zeezout en wat zwarte peper door elkaar in een kommetje en schenk over de aubergine. Meng alles door elkaar met je handen en verdeel daarna gelijkmatig over het bakblik. Rooster dit 45 minuten in de oven en schep halverwege om. Verhit een hapjespan op middelhoog vuur en schenk er een scheutje olijfolie in. Fruit de sjalot met een snuf zout voor 5 minuten. Als de sjalot te snel bruin wordt, zet je het vuur wat lager. Voeg de 1 el tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Bak daarna nog 3 minuten de grof gehakte tomaat met 2 theelepels Italiaanse kruiden mee. Schenk de tomato frito in de pan, roer goed door en laat 10 minuten pruttelen op laag vuur. Kook ondertussen de spaghetti met een snuf zout in een pan met ruim kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zorg ervoor dat je de spaghetti al dente (beetgaar) kookt. Giet daarna af, maar vang eerst 250 ml kookvocht op. Schep de geroosterde aubergine bij je tomatensaus en schenk er 125 ml van het pasta kookvocht bij. Laat 5 minuten pruttelen en proef. Als je nog extra peper of zout wilt toevoegen, is dit het moment. Maar als je gedurende de stappen steeds een beetje zout hebt toegevoegd zou de smaak nu perfect moeten zijn.

Hussel daarna de gekookte spaghetti erdoor en voeg eventueel ook nog extra kookvocht toe, dit zorgt voor een heerlijk romige saus. Meng als laatste de grof gehakte basilicum erdoor. Serveer naar wens met geraspte Parmezaanse kaas en extra basilicumblaadjes.