Spaghetti

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	10 Mins
Gaartijd	27 Mins
Porties	4
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

met tomatensaus

Tomatensaus

800 g gepelde en gesneden tomaten uit blik

800 ml groentebouillon

1 knoflookteen, geperst

1 el sambal oelek

1 el zout

1 takje rozemarijn, fijngehakt

1 takje tijm, fijngehakt

Spaghetti

400 g spaghetti (bijv. Barilla nr. 5)

Opdienen

1 takje basilicum, geplukt

kleine hoeveelheid geraspte Parmezaanse kaas

Tomatensaus

Pureer alle ingrediënten in een maatbeker.

Spaghetti

Giet de helft van de tomatensaus in de porseleinen vorm. Verdeel de spaghetti over de tomatensaus en bedek met de rest van de tomatensaus. Beweeg de porseleinen vorm licht heen en weer, zodat de spaghetti volledig is bedekt met tomatensaus.

Garen

Plaats de porseleinen vorm op een glazen schaal op het middelste niveau. Laat gedurende 27 minuten met Power hete lucht & stoom garen op 230 °C.

Opdienen

Serveer met basilicum en Parmezaanse kaas.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 27 Mins

Tips

Afhankelijk van de gewenste beetgaarheid kan de gaartijd verlengd of ingekort worden.

Accessoires

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Glazen schaal gehard

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	05.09.2023