



# Spaghetti

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding  
Gaartijd  
Porties  
Apparaat

10 Mins  
27 Mins  
4  
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)

## Opdiene

---

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.

## Opdiene

---

Serveer met basilicum en Parmezaanse kaas.

## Gaarstappen

---

**Power hete lucht & stoom 230 °C gedurende 27 Mins**

## Tips

---

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

## Accessoires

---

Porseleinen vorm met een volume van ca. 2 l

Glazen schaal gehard

