

Spaghetti met broodkruim



Ingrediënten

Voor 2 personen

- 1 grote ui
- 4 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 150 gram spaghetti
- 2 tl basilicum
- Wit brood (of gebruik je restjes)
- Snufje zout en papier
- Scheutje olijfolie

Bereidingswijze

1. Doe het brood in een keukenmachine samen met wat zout, peper en olijfolie en maal goed fijn;
2. Verwarm een pan en bak hierin de broodkruim bruin en knapperig. Let op: het kan snel verbranden. Schep het broodkruim uit de pan en laat afkoelen;
3. Kook de pasta volgens de instructies op het pak. Snijd de tomaten in stukjes, net zoals de ui en knoflook;
4. Giet een beetje olijfolie in een pan en bak de ui en knoflook;
5. Voeg na een paar minuten de tomaten en kruiden toe. Laat dit circa 10 minuten pruttelen;
6. Meng de gekookte pasta door de tomaten;
7. Strooi wat broodkruim er overheen en smullen maar.