

Spaghetti met tomaat, frambozen en mozzarella



SONJA VAN DE RHOER

Frambozen in de pasta? Mmm, kan dat? Ja, dit zomerse zoete vruchtje combineert uitstekend met de zachte pastasmaak, het pittige van de rode peper en het hartige zoet frisse van de tomaatjes. Basilicum en olijfolie verbinden de smaken tot één geheel.

Deze pasta kan trouwens ook heel goed als salade worden gegeten. Neem in dit geval penne in plaats van spaghetti en maak een dressing van olijfolie extra vierge, witte (balsamico) azijn of Citroensap, honing, peper, zout. Aan frambozen werden en worden vele gezondheid bevorderende werkingen toegeschreven.

Zo zouden zonzonabidders frambozen moeten eten omdat deze een hoog gehalte aan antioxidanten bevatten. Antioxidanten gaan huidveroudering tegen en zouden beschermen tegen huidkanker. Bovendien bevatten frambozen een natuurlijk antihistamine waardoor de verschijnselen van hooikoorts worden onderdrukt. Maar, en dat is

misschien wel het allerbelangrijkste: frambozen zijn heel erg lekker.

Breng ruim water met de groentebouillontabletten aan de kook. Kook de spaghetti hierin beetgaar en giet af.

Was en halveer de cherrytomaatjes. Pel de knoflook en snijd de teentjes in heel dunne plakjes. Halveer de peper, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd hem in ragdunne reepjes.

Verhit de olie in een ruime hapjespan of wok. Bak de knoflook en peper 1-2 minuten aan. Voeg de tomaatjes toe en bak ze een minuutje mee tot alles goed warm is. Breng op smaak met zout en eventueel peper.

Meng de uitgelekte pasta door het tomatenmengsel, warm samen door. Voeg op het laatst de frambozen, de grof geknipte basilicumblaadjes en de gehalveerde bolletjes mozzarella toe. Schep voorzichtig om en serveer direct.

Bedruppel op de borden met wat extra mooie olijfolie of een gearomatiseerde olie met chilipeper.

De salade misstaat ook niet op een zomerse buffettafel. Gemakkelijk voor te bereiden en een lust voor het oog.

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram spaghetti

1-2 groentebouillontabletten

600 gram cherrytomaatjes (alle kleuren)

2 teentjes knoflook 1 rode peper

2 eetlepels olijfolie

zout

peper

1 bakje (circa 250 gram) frambozen

3 takjes basilicum

250 gram kleine bolletjes mozzarella

mooie olijfolie extra vierge of olijfolie gearomatiseerd met chilipeper om te bedruppelen