

PENNE MET WODKA OP TWEE MANIEREN

.....
VOOR 8 PERSONEN
.....

VOORBEREIDEN: 10 minuten

BEREIDEN: 20 minuten

TOTAAL: ca. 30 minuten

Penne alla vodka, dat aten we niet in mijn jeugd, wij hielden meer van macaroni met boter. Maar tegenwoordig maak ik heel vaak pasta met een scheutje wodka. Behalve tomatenblokjes uit blik gebruik ik voor de tomatensaus ook zongedroogde tomaatjes; die hebben een heel intense, iets zoete smaak. Een klein scheutje wodka versterkt de smaak van de saus en zorgt voor een pittig tegenwicht voor de zoete tomaten. Laat de saus zachtjes inkoken, dan krijgt hij extra veel smaak terwijl de alcohol verdampt (dus ook kinderen kunnen mee-eten).

Je kunt de saus op twee manieren serveren: gewoon uit de pan over pasta, of met ricotta en mozzarella in een ovenschotel (handig om van tevoren samen te stellen, zie de aanwijzingen hiernaast). Ze zijn allebei erg lekker.

60 g gezouten boter

2 tenen knoflook, fijngesneden of geraspt

½ tl chilivlokken

125 ml wodka

800 tomatenblokjes uit blik, bijv. San Marzano of Pomi

60 g zongedroogde tomaatjes op olijfolie, uitgelekt en kleingesneden

zout en versgemalen peper

175 ml slagroom

450 g penne

100 g geraspte parmezaan, plus extra om te garneren

basilicum, om te garneren

~GEWOON UIT DE PAN~

1. Verwarm in een grote pan met dikke bodem de boter met de knoflook en chilivlokken circa 5 minuten op middelhoog tot laag vuur, onder regelmatig roeren, tot het aroma vrijkomt. Voeg de wodka toe en breng het geheel aan de kook. Laat het in 2-3 minuten voor een derde inkoken. Voeg de tomatenblokjes, zongedroogde tomaatjes en flink wat zout en peper toe. Laat de saus in 10-15 minuten nog wat inkoken op middelhoog vuur. Pureer de saus 1 minuut in een blender of met een staafmixer. Roer de room erdoor.
2. Breng intussen een grote pan met lichtgezouten water aan de kook op hoog vuur. Kook hierin de penne beetgaar volgens de aanwijzingen op het pak. Giet de pasta af en voeg hem samen met de parmezaan toe aan de saus. Schep goed om.
3. Schep de pasta rechtstreeks uit de pan op acht borden of in kommen. Strooi er wat basilicum en parmezaan over.

~OVENSCHOTEL~

Volg voor een ovenschotel het recept hierboven tot en met stap 2. Meng in een middelgrote kom 450 gram ricotta met 125 ml slagroom. Schep de helft van de pasta met saus in een ovenschaal van 22 × 32 cm, verdeel het ricottamengsel erover en schep hierop de rest van de pasta met saus. Scheur 225 gram mozzarella in stukjes en verdeel ze erover. Bak de pastaschotel 30-40 minuten op 220 °C tot hij iets bruin is. Strooi er wat basilicum en parmezaan over.

