

Verse pasta en pastasaus was in de aanbieding. Normaal kopen we dan pasta en maken we er zelf een saus bij. Meestal tomatensaus of een roomsaus met paddenstoelen. Omdat de courgette ook in de bonus was, besloot ik eens iets anders te maken: courgettesaus. Het kiezen van de pasta was niet moeilijk: tortelloni gevuld met ricotta en noten. Voor de saus was ik wat langer bezig.

Ik ben begonnen met 2 gesnipperde kleine rode uitjes en 3 tenen knoflook met zout en peper en een snuf chilivlokken even fruiten op matig vuur in een paar eetlepels olijfolie. Dan twee en een halve courgette (ik had nog een halve in de koelkast liggen) in grove stukken erbij en even meefruiten. Een halve bos platte peterselie en de steeltjes van een bosje basilicum toevoegen en alles daarna 20 minuten laten stoven. Dan de staafmixer erin en alle courgette pureren. Bekertje crème fraîche erdoor roeren en alles weer op temperatuur laten komen. Op smaak brengen met zout en peper en dan het basilicumblad erdoor roeren.

Het smaakte redelijk. Volgende keer zou ik er iets meer kruiden door doen, om het spannender te maken. Of de pasta weglaten en een halve liter tuinkruidenbouillon toevoegen en de saus soep noemen.