

TAMATIEWORSPASTA MET ZUCCHINI



By Food lovers recipes

250g gaar pasta

500 gram wors van jou keuse in stukkies gesny

1 gekapte ui

5 medium groot babymarrows in lengtes gesny

1 blikkie room van tamatiesop

krummels en gerasperde kaas.

Braai die uie en wors in 'n pan tot die wors gaar is. Voeg die inhoud van die blikkie sop by asook 'n halwe blikkie water. Ek spoel sommer die oorblyfsels in die blikkie in die pan uit. Kook tot die sop begin verdik. Roer gereeld. Kook intussen die babymarrows tot dit net begin sag word. Meng dan alle bestanddele deurmekaar en skep in 'n oondvaste bak. Meng genoeg krummels en kaas om bo-oor te strooi om die gereg te bedek. Bak in die oond by 180°C vir ongeveer 30 minute tot die vloeistof goed borrel en die kaas deur die krummels gesmelt het. Indien jy verkies om dit 'n meer krakerige kors te gee, kan jy dit vir 'n paar minute onder die rooster sit.

Foto en resep geplaas deur Adam Cloete