

Pasta met wodka en gochujang

uit : Bij Meera aan tafel / Meera Sodha

Ingrediënten

Voor 4 personen

2 eetl. koolzaadolie
1 rode ui, gehalveerd en in dunne halve ringen
1 theel. zout
2 tenen knoflook, geperst
400 g passata of tomatenpulp uit blik
1 eetl. gochujang
1 eetl. tomatenpuree
100 ml wodka
175 ml slagroom of haverroom
400 g rigatoni
zwarte peper

Smakelijk!
met Petra Possel

Bereiding

Schenk de koolzaadolie in een grote koekenpan op halfhoog tot hoog vuur, voeg de ui en het zout toe en bak de ui al roerend 8 minuten tot hij zo zacht is dat je hem makkelijk met een houten lepel kunt doorsnijden.

Voeg de knoflook toe, bak alles 2 minuten, doe de passata, gochujang, tomatenpuree en de helft van de wodka erbij en laat het mengsel 10 minuten pruttelen tot het zo dik als een pasta is geworden. Roer de slagroom en de rest van de wodka erdoor, laat een paar minuten pruttelen en neem de pan van het vuur.

Kook de rigatoni 1 minuut korter dan op de verpakking staat aangegeven. Schep voorzichtig een beker (ca. 250 ml) van het kookvocht uit de pan, zet opzij en giet de pasta af.

Zet de saus weer op het vuur, roer de pasta en het achtergehouden kookvocht erdoor en laat het nog een paar minuten pruttelen, tot de saus mooi dik is en aan de pasta blijft hangen. Schep de pasta in kommen en strooi er als je wilt nog wat zout en peper over.