



## Pasta con ceci & pomodoro

- 1 350 gr macaroni (of andere pasta)
- 2 3 el olio di oliva
- 3 1 ui fijn gesneden
- 4 400 gr kikkererwten, uit blik reeds klaar voor gebruik
- 5 4 el passata (gezeefde tomaten)
- 6 2 el verse oregano fijn gesneden, basilicum fijn gesnipperd en volledige blaadjes als afwerking
- 7 peper & grof zeezout



## Ingrediënten

1- Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook, vergeet niet te zouten, eens aan de kook voeg je de pasta toe. Kook de pasta al dente.

2-Verhit ondertussen de olio di oliva in een pan en bak hierin de ui en look 4à5 min, roer regelmatig om



3- Voeg de kikkererwten en de passata toe en verwarm ze al roerend mee, indien gewenst kan je ook wat pancetta of meebakken.



4- Roer de pasta, oregano & de gesnipperde basilicum erdoor. Voeg peper en zout naar smaak toe



5- Serveer de pasta in een diepe schaal en werk af met de blaadjes basilicum

