**Tagliatelle peperonata**

tagliatelle
gele paprika’s
rode uien
knoflook
room
rode balsamico

oregano
tijm
verse salie
basilicum
tomaatjes
marjolein
olijfolie
parmezaan

Schil de paprika’s met een dunschiller. Verwijder zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in lange repen. Schil en snijd een paar rode uien in halvemaantjes. Pel en plet een paar knoflookteentjes.

Roerbak deze groenten in een beetje olijfolie. Kruid met oregano, tijm, salieblaadjes, peper en zout. Giet een flesje kookroom in de pan en laat indikken. Roer nog een paar eetlepels rode balsamico door de bereiding.

Halveer een paar kerstomaatjes. Kruid ze op het snijvlak met marjolein en bestuif ze met een scheutje balsamico. Bak ze eveneens op het snijvlak in een pannetje met een lepeltje olijfolie tot ze lichtjes karamelliseren.

Kook de tagliatelle volgens de instructies op de verpakking. Meng de pasta met de paprikasaus.

**Op het bord**. schep eerst een portie tagliatelle in de borden en werk af met tomaatjes, basilicumblaadjes en parmezaan.