

Sun dried tomato basil pasta



Bahan-bahan:

- 1 kotak pasta atau spaghetti (varian bisa disesuaikan)
- 1/4 tomat sun dried cincang (Tomat Italia yang sudah dikeringkan dengan matahari dan direndam dalam minyak)
- 1/2 sendok makan bawang putih cincang
- 1 sendok makan cuka balsamic
- 1/2 cup daun basil, cincang kasar
- 1/2 buah bawang bombay ukuran medium, potong tipis
- 1/3 cup minyak zaitun
- 3 sendok makan susu almond tawar
- 1/4 sendok teh garam
- 1/8 sendok teh lada

Cara membuat:

1. Rebus spaghetti hingga matang, tiriskan.
2. Masukkan semua bahan ke dalam blender hingga menjadi pasta.
3. Siapkan panci saus dan panaskan minyak zaitun.
4. Tumis bawang bombay hingga harum.
5. Masukkan pasta yang sebelumnya sudah dibuat, tambahkan daun basil, cincangan tomat kering, dan juga spaghetti.
6. Aduk hingga rata, dan sajikan di atas piring.