



## PASTA MET ERWTEN, PANCETTA EN SALIE!

- 2 teentjes knoflook
- zout en peper
- 1 el olijfolie
- 5 gram salie
- 300 gram erwten
- 500 gram verse pasta (Tagliatelle)
- 160 gram pancetta
- 4 zacht gekookte eieren
- geraspte parmezaanse kaas

### DOEN

1. Snijd de knoflook in hele dunne plakjes, hak de salie grof en de snijd pancetta in reepjes,
2. Doe de olijfolie in een koekenpan, bak pancetta, de knoflook en salie, totdat het spek knapperig is. Doe de erwten erbij, met wat zout en peper naar smaak en laat gaar worden.
3. Kook ondertussen de eieren zacht. Leg de eieren 6 minuten in kokend water. Kook pasta volgens de verpakking
4. Giet pasta af en meng met erwten mengsel, voeg eventueel wat pastawater toe. Verdeel pasta over de borden rasp de parmezaanse kaas er over. Breek voor opdienen het zacht gekookt ei op de pasta.

En nu... Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)