



# spaghetti met salie en erwtjes

## NODIG (4 pers):

- 200 gram (diepvries)erwten
- 250 gram spekjes of pancetta
- 50 gram boter
- 20 gram verse salieblaadjes fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 200ml kookroom
- 1 citroen
- peper en zout naar smaak
- 40 gram parmezaanse kaas
- 500 gram spaghetti

## DOEN:

1. Bak de spekje krokant. Leg op een bord met keukenpapier en laat uitlekken.
2. Smelt boter en in dezelfde pan en bak de salie krokant. Voeg knoflook toe, maar laat niet verbranden. Doe de kookroom erbij samen met citroensap en rasp.
3. Kook ondertussen de pasta beetgaar en voeg de laatste 2 minuten de erwten toe. Giet af en meng de pasta met de saus en de spekjes. Breng op smaak met peper en zout.
4. Verdeel de pasta op de borden en rasp er Parmezaanse kaas naar smaak op.

Smakelijk



lekker  
simpel!

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