

Ingrediënten voor 2 personen

200 gr. pasta (dikke spaghetti);
100 gr. champignons, in plakjes;
2 dl. slagroom; 4 dikke plakken
spek, fijngesneden; 2 lente-uitjes;
1 el fijgehakte peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Spaghetti met Champignons en spek

Hiervoor heb je van die dikke spaghetti nodig. Wij halen ze bij de islamitische winkel.

Vorbereiding

Kook de pasta in een pan ruim kokend water (volgens de beschrijving) al dente. Laat hem uitlekken en houd de pasta warm in de pan. Verhit ondertussen (terwijl de pasta op staat) 1 el olie in een grote koekenpan. Bak het spek en de champignons in 5 min. goudbruin. Voeg een klein beetje slagroom toe en roer met een houten lepel over de bodem van de pan om eventuele aanbaksels los te maken.

Bereidingswijze

Voeg de rest van de slagroom toe, breng de saus aan de kook en laat hem op hoog vuur 15 min. inkoken. De saus moet nu zo dik zijn dat hij aan de bolle kant van de lepel blijft zitten. Voeg de lente-ui toe. Schep de saus goed door de spaghetti. Bestrooi met peterselie.

Serveertips

Je kunt hier een lekkere frisse salade bij serveren. Dit recept is namelijk vrij machtig.