

Ingrediënten voor 5 personen

350 gram mini penne 2 grote  
sjalotten gesnipperd 1 teen  
knoflook gesnipperd 1 flinke  
winterpeen in brunoise 1 hele  
gele paprika in brunoise 1 kuipje  
boursin knoflook en fijne kruiden  
forse scheut room om te koken 1  
courgette in brunoise 1 hele rode  
paprika in brunoise 350 gram  
gerookte spekblokjes of reepjes

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Kleurrijke Pasta Penne met Spekjes en Boursin....

Gezin van onze dochter aan tafel, dan wil je iets op tafel zetten waarvan de kleinkinderen zeker zullen smullen. Pasta, spekjes en boursin..... dat vinden ze heerlijk. Groente erdoor zoals courgette, peen en paprika en het is muisstil aan tafel ( de kleintjes dan

### Hulpmiddelen

Snijplank, mes hapjespan, pan

### Bereidingswijze

Blancheer de brunoise gesneden wortel enkele minuten. Giet af . Vang het kookvocht op. Bak de spekreepjes in een droge koekenpan krokant, haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. ( Verwijder eventueel een teveel aan uitgebakken spekvet uit de pan) en fruit in het overgebleven aanhangend vet de sjalot met de knoflook. Voeg de courgette en de 2 paprika's met de geblancheerde wortel toe en bak deze lichtjes beetgaar. Kook ondertussen de pasta volgens de beschrijving op de verpakking. Voeg de uitgelekte spekjes toe aan de pan en roer er de boursin door. Verdun de saus met een flinke scheut room en iets opgevangen vocht van de geblancheerde wortel. Laat even pruttelend indikken . Voeg meer room toe indien nodig. Roer deze saus door de pasta penne ( of serveer pasta en de saus op de pasta ) en serveer er wat salade naar keuze bij.

