



Pasta met tomaten, spekjes en rucola



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui
olijfolie
200 gram spekblokjes (gerookt, Herta)
800 gram gepelde tomaten (Alvo)
500 gram spaghetti
peper
1 handvol pijnboompitten
100 gram rucola
100 gram parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en stoof aan in olijfolie.
- 2.** Voeg de spekblokjes toe en laat meestoven.
- 3.** Doe de gepelde tomaten erbij en laat eveneens meestoven.
- 4.** Breng een water aan de kook. Kook de spaghetti beetgaar. Giet af.
- 5.** Rooster de pijnboompitten onder een hete grill. Schud ze regelmatig op.
- 6.** Meng de pasta onder de saus.
- 7.** Breng op smaak met peper.
- 8.** Werk voor het opdienen af met de rucola en de pijnboompitten. Bestrooi met de Parmezaanse kaas.