



Spaghetti met spekjes en doperwten in cherrytomatensaus



ca. 20min



2 personen

Breng de zomer in huis met dit lichtpittige pastagerecht met spek en verse doperwten. De saus geef je een rijke smaak door eerst de rokerige spekjes met ui en knoflook te bakken en later de cherrytomaatjes toe te voegen. De groene erwten hebben wij alvast voor je gedopt, zo heb je minder priegelwerk en kun je vlot aan tafel. Geserveerd met een pluk basilicum is dit een heerlijk gerecht voor het hele gezin!

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x spekjes
- 1 blik cherrytomaten
- 1 zakje chilivlokken
- 1 bakje doperwten
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 731kcal, vet 15.1g, koolhydraten 115.1g, eiwit 27.8g



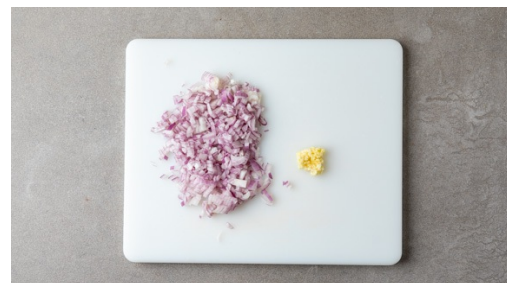
1. Spaghetti koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Giet het gekookte water in een grote kookpan en voeg 1tl zout toe. Breng opnieuw aan de kook en voeg de **spaghetti** toe. Kook de **pasta** in 7-8min gaar. Vang bij het afgieten **150ml pastawater** op en zet de **pasta** opzij.



4. Cherrytomaten toevoegen

Voeg 1el azijn aan de pan toe (bij voorkeur balsamico of rodewijn) en kook al roerend 1min totdat de azijn is verdampt. Voeg de **cherrytomaten** toe en breng op smaak met 1/4tl zout en peper naar smaak. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur laag. Laat 4-5min sudderen, roer daarbij continu.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Saus maken

Giet **50-100ml pastawater** in de pan, bestrooi met de **helft van de chilivlokken** (of meer als je van pittig houdt) en voeg de **doperwten** toe. Breng aan de kook, zet het vuur middellaag en laat de **saus** nog ca. 5min sudderen totdat hij dikker is. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze in dunne reepjes. Doe de steeltjes weg.



3. Spekjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middellaag vuur en voeg de **spekjes**, **ui** en **knoflook** toe. Bak al roerend 4-5min totdat de **spekjes** bruin beginnen te kleuren.



6. Pasta mengen

Voeg de **gekookte pasta** aan de sauspan toe en roer door om te mengen. Voeg evt. meer **pastawater** toe. Breng de **pasta** evt. op smaak met meer peper en zout. Schep op en bestrooi met de **basilicum**.