








Spaghetti met peper en bloemkool

2 PERSONEN

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  ½ bloemkool
-  2 el olijfolie
-  200 g spaghetti
-  90 g pecorino

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, fijne rasp

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd het blad van de bloemkool.
3. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en het blad in repen van 2-3 cm.
4. Verdeel de roosjes en het blad over de met bakpapier beklede bakplaat.
5. Besprenkel met de olie.
6. Breng op smaak met zout.
7. Rooster de bloemkool in de oven 25 minuten tot de roosjes lichtbruin en beetgaar zijn en het blad knapperig.
8. Kook intussen de spaghetti in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
9. Rasp de pecorino fijn.
10. Schep de bloemkoolroosjes door de pasta.
11. Verdeel de pasta over de borden en garneer met het geroosterde bloemkoolblad.
12. Giet de pasta af, maar vang het kookwater op.
13. Doe de pasta terug in de pan.
14. Voeg 5 el kookvocht en beetje bij beetje de kaas toe.
15. Laat de kaas al roerend smelten tot een romige kaassaus ontstaat.
16. Voeg extra kaas toe als de saus te dun is, of voeg juist extra kookwater toe als de saus te dik is.
17. Breng op smaak met royaal versgemalen peper.



BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)