



Spaghetti van pastinaak all'amatriciana

2 PERSONEN

35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1½ el olijfolie extra vergine
- 65 g pancetta dikke plakjes, fijngesneden
- ½ ui, fijngesneden
- 1½ teen knoflook geperst
- ¼ bosje basilicum blaadjes aan de steeltjes gelaten
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 500 g pastinaak geschild
- pecorino geschaafd, voor garnering
- rucola-cress of basilicum, voor garnering

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een hapjespan en bak hierin de pancetta in ± 5 minuten goudbruin en knapperig, schep regelmatig om.
2. Voeg de ui, knoflook, basilicum, tomatenblokjes en 60 ml water toe.
3. Breng aan de kook, voeg zout en peper toe en laat de saus ± 20 minuten op laag vuur inkoken.
4. Neem van het vuur en verwijder de basilicum.
5. Maak intussen met een juliennerasp, spiraalsnijder of mandoline 'spaghettislierten' van de pastinaak.
6. Blancheer de pastinaakslerten ± 1 minuten in gezouten water tot ze net gaar zijn.
7. Giet af.
8. Schep de spaghetti met pastinaak voorzichtig om met de saus.
9. Garneer naar smaak met pecorino, rucola-cress of basilicum.

BRON: deliciousmagazine.nl

