



Pasta met spekjes en tomatensaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram spekblokjes (gerookt)
1 ui (gepeld en fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (gepeld en geperst)
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 eetlepel harissa
2 blikken pastasaus (basilico)
500 gram penne
100 gram parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Bak de spekblokjes in een pan zonder vetstof tot ze goudbruin kleuren. Voeg de ui en de knoflook toe en laat meestoven.
Voeg het paprikapoeder en de harissa toe en laat nog even fruiten.
- 2.** Doe de pastasaus erbij. Leng de saus aan met een bokaal water. Breng aan de kook en zet daarna het vuur zachter. Laat nog een 20-tal minuten op een zacht vuur stoven.
- 3.** Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en schep de tomatensaus door de pasta.
- 4.** Verdeel over de borden en serveer.
- 5.** Werk af met Parmezaanse kaas.