



Spaghetti met pancetta en trostomaten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram spaghetti
1 handvol pijnboompitten
3 sjalotten (fijngesnipperd)
250 gram pancetta (in reepjes gesneden)
200 gram tomaten (in stukjes gesneden)
350 gram primavera saus (Sacla)
100 gram rucola
basilicum (fijngesnipperd)
100 gram parmezaanschilders
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti in lichtgezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat uitlekken.
- 2.** Bak de pijnboompitjes in een pannetje zonder boter tot ze mooi goudbruin kleuren. Haal ze uit de pan zodra ze de juiste kleur hebben anders gaan ze verbranden!
- 3.** Verhit olijfolie in een pan en stoof hierin de fijngesnipperde sjalot. Laat de pancetta kort meestoven. Doe de stukjes tomaat erbij en laat ook meestoven. Voeg voor nog meer smaak de Sacla primavera saus toe.
- 4.** Roer de spaghetti voorzichtig onder de saus. Kruid met peper en zout.
- 5.** Meng de rucola en de basilicum eronder.
- 6.** Bestrooi met de pijnboompitten en de parmezaanschilders.