



Tagliatelle met gerookt spek en oesterzwammen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram ontbijtspek (gerookt, in reepjes gesneden, Alvo)
1 rode ui (in ringen)
200 gram oesterzwammen (in stukken gescheurd)
70 gram tomatenconcentraat
oregano (gedroogd)
marjolein (gedroogd)
rozemarijn (gedroogd)
400 gram tomatenblokjes
500 gram tagliatelle (De cecco)
1 bussel bladpeterselie (fijngehakt)
100 gram parmezaan (gesnipperd)
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak hierin de spekreepjes krokant.
- 2.** Laat de uiringen en de oesterzwammen meebakken.
- 3.** Doe het tomatenconcentraat erbij. Kruid met de oregano, marjolein en rozemarijn.
- 4.** Voeg de tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout. Laat zachtjes pruttelen.
- 5.** Kook de tagliatelle beetgaar. Giet af.
- 6.** Meng met de tagliatelle met de saus.
- 7.** Werk af met de peterselie en de geraspte Parmezaanse kaas.