

Penne met erwttjes

Ingrediënten

400 g penne
150 g gerookt spek
200 g erwten (verse of diepvries)
50 g geraspte parmezaanse kaas
1 ui
3 dl room (mag lichte room zijn)
1 elpl olijfolie
0 peper
0 zout

Bereidingswijze

- Hak de ui fijn en stoof aan in olijfolie. Laat de ui goed stoven totdat deze zacht wordt zonder te kleuren.
- Breng een water aan de kook met 1 koffielepel zout. Voeg de penne toe en laat koken zonder deksel totdat de penne beetbaar is.
- Snij het gerookte spek in blokjes en voeg bij de ui. Laat +/- 2 minuten bakken in de pan op een hoog vuur, voeg vervolgens de room toe. Laat rustig inkoken.
- Kook de erwttjes in licht gezouten water tot ze zacht zijn en voeg vervolgens toe aan de saus.
- Smaak de saus af met peper en voeg de gemalen Parmezaanse kaas toe.
- Giet de penne af en voeg bij de saus. Meng dit alles en serveer.

Penne met erwtjes

Tip:

Fijngehakte tuinkruiden zoals peterselie, dragon en zelfs munt mogen op het einde ook bij de saus.