



Kookweb.be

Spaghetti met geroosterde paprika.

Benodigdheden:

- 2 rode paprika's
- 2 gele paprika's
- 400 gram spaghetti
- olijfolie
- 1 teentje knoflook
- Zout en peper
- 100 gram pecorino kaas
- Peterselie

Bereiding:

Paprika's op enkele plaatsen inprikken. Boven gasvlam roosteren tot vel bruin wordt. +/- 2 min. in een afgesloten plastic zak doen. Uit de zak nemen en vel eraf trekken. Zaadlijsten verwijderen en paprika's in repen snijden. Spaghetti beetgaar koken. Afgieten. In een koekepan olie verhitten. Knof-look er boven uitpersen. Spaghetti en paprika erdoor scheppen. Op smaak brengen met zout en peper. Bestrooien met pecorino en peterselie. Bij gebrek aan pecorino kun je ook parmezaan gebruiken. Lekker - ook goed als zomers voorgerecht.

Recept rubriek: Pastas