Diner

ROMIGE PASTA MET KROKANTE PROSCIUTTO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 klein sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 courgette
- 125 gr cherrytomaten
- 100 gr prosciutto
- 150 gr spaghetti
- 15 gr verse basilicum
- 100 gr philadelphia roomkaas
- 1 citroen
- Peper en zout
- Olijfolie
- Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper de sjalot en de knoflook.
2. Snijd de courgette in plakjes en leg ze naast elkaar neer op je snijpank. Strooi er dan wat zout overheen en laat het even staan. Als er vochtdruppels zichtbaar worden op de courgette dep deze dan af met keukenrolpapier. Doe de courgetteplakjes in een kom, strooi er peper en zout overheen en voeg er een flinke scheut olijfolie aan toe. Hussel alles vervolgens goed om.
3. Grill alle plakjes courgette in een grillpan en zet ze dan vervolgens apart.
4. Halveer de tomaatjes en bak deze kort in de grilpan aan.
5. Bak ondertussen in een andere pan de prosciuotto krokant en leg deze vervolgens op en bord met keukenrolpapier.
6. Kook de pasta al dente volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. (Bewaar wat van het pastawater).
7. Fruit nu zachtjes de ui en knoflook in dezelfde pan als waarin je de prosciutto hebt gebakken.
8. Voeg de gegrilde courgette en de tomaatjes toe en warm alles door.
9. Voeg de roomkaas toe en een scheut pastawater toe.
10. Scheur de blaadjes basilicum klein en roer door de saus. Voeg ook de zest van een halve citroen toe.
11. Breng vervolgens op smaak met versgemalen peper en eventueel een beetje zout.
12. Als de pasta al dente is direct uit de pan halen met een tang en bij de saus doen. Haal de pan van het vuur en roer de pasta erdoor. Als de saus te dik is kun je vervolgens extra pastawater toevoegen.
13. Rasp er nog flink wat parmezaanse kaas overheen en roer dit nog door de pasta.