

Makkelijk om te maken en het ziet er nog gezellig uit ook!



PASTA MET DOPERWTEN EN HAM

Maken: 20 minuten

Nodig voor 4 personen

- 400 g pasta (penne of fusilli)
- 300 g doperwtten (diepvries)
- 200 ml slagroom
- 150 g gekookte ham
- 5 lente-uitjes
- 15 g boter
- 75 g Parmezaanse kaas
- peper uit de molen

Speciale spullen

vergiet, rasp

- 1 Breng een grote pan met water en een klein beetje zout aan de kook voor de pasta. Kijk in het **basisrecept** op blz. 32 hoe je pasta kookt.
- 2 Laat intussen in een braadpan met dikke bodem de boter smelten. Doe de bevroren doperwtten erbij. Zet het vuur laag en doe het deksel op de pan. Laat in 10 minuten zachtjes gaar smoren, halverwege een keertje roeren.
- 3 Knip intussen met een schaar de ham in reepjes en de lente-ui in ringetjes (gooi lelijke stukjes en het uiteinde met de worteltjes weg).
- 4 Doe de room, de ham en de lente-uitjes in de pan bij de doperwtten. Zet het deksel weer op de pan en laat alles op laag vuur 5 minuten warm worden tot de pasta klaar is.



een doperwt

- 5 Rasp intussen alvast de kaas en doe in een schaaltje.
- 6 Proef of de pasta gaar is. Giet af door een vergiet boven de gootsteen en doe de pasta dan in de pan met de saus. Maal er wat peper boven en hussel alles goed door elkaar.
- 7 Schep in vier borden.
- 8 Laat iedereen er aan tafel zelf geraspte kaas over strooien.

Weetje

Ze zeggen dat de Italiaanse ontdekkingsreiziger Marco Polo 700 jaar geleden de pasta ontdekte in China en mee nam naar Italië



Voeg bij stap 4 een eetlepel dunne reepjes verse muntblaadjes toe.

