Pasta met spekjes en tomatensaus

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

200 gram spekblokjes (gerookt)
1 ui (gepeld en fijngesnipperd)
1 teentje knoflook (gepeld en geperst)
1 theelepel paprikapoeder (gerookt)
1 eetlepel harissa
2 blikken pastasaus (basilico)
500 gram penne
100 gram parmezaan

Bereidingswijze

1. **Bak de spekblokjes in een pan zonder vetstof tot ze goudbruin kleuren. Voeg de ui en de knoflook toe en laat meestoven.**
   Voeg het paprikapoeder en de harissa toe en laat nog even fruiten.

2. **Doe de pastasaus erbij. Leng de saus aan met een bokaal water. Breng aan de kook en zet daarna het vuur zachter. Laat nog een 20-tal minuten op een zacht vuur stoven.**

3. **Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en schep de tomatensaus door de pasta.**

4. **Verdeel over de borden en serveer.**

5. **Werk af met Parmezaanse kaas.**