



Romige pasta met geroosterde bloemkool en pancetta



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 bloemkool (in roosjes gesneden)
olijfolie
200 gram pancetta
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram spaghetti
2 deciliter room
120 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout
1 bosje bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de bloemkoolroosjes gedurende 3 minuten in lichtgezouten water en laat ze goed uitlekken. Schik ze op een bakplaat en besprenkel met olijfolie. Zet 20 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de bakplaat. De bloemkoolroosjes moeten lichtjes gekaramelliseerd zijn.
- 2.** Bak de pancetta krokant met de ui en knoflook in een grote braadpan.
- 3.** Kook de spaghetti beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en meng met de pancetta in de braadpan.
- 4.** Voeg de room toe en breng aan de kook. Roer goed. Voeg de bloemkoolroosjes en de Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met bieslook.