



Lentespaghetti met peultjes, broccoli, pancetta en room



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram spaghetti
200 gram peultjes
1 stronk broccoli
olijfolie
150 gram pancetta (of gerookt spek)
2 deciliter room
peper en zout
verse kruiden (bv. dragon, bladpeterselie en/of kervel)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti gaar in gezouten water.
- 2.** Stoom of blancheer de peultjes en de broccoli apart. Laat daarna goed uitlekken.
- 3.** Doe in een braadpan een scheut olijfolie en bak hierin de pancetta.
- 4.** Voeg de groenten toe en meng voorzichtig.
- 5.** Giet de spaghetti af en voeg toe aan de pan.
- 6.** Doe er de room, peper, zout en de verse kruiden bij. Meng opnieuw en serveer meteen.