



Spelt penne met peultjes, spek en rucola



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

375 gram penne rigate (spelt, Soubry)

150 gram raketsla

150 gram peultjes

150 gram spekreepjes

1/2 deciliter olijfolie

2 eetlepels rodewijnazijn

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta beetgaar in voldoende water, giet af en laat uitlekken.
- 2.** Spoel de raketsla en dep ze droog.
- 3.** Kook de peultjes in kokend gezouten water en spoel ze daarna in ijswater om de mooie groene kleur te bewaren.
- 4.** Bak de spekjes mooi goudbruin.
- 5.** Maak de dressing met de olijfolie, de wijnazijn, peper en zout.
- 6.** Meng alle ingrediënten en breng op smaak met de dressing.