

Spaghetti met broodkruim, ei en peterselie

Een zalige pasta, simpel en snel. Wordt ook wel armeluispasta genoemd vanwege de basic ingrediënten, maar smaakt alles behalve armoedig!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

Een zalige pasta, simpel en snel. Wordt ook wel armeluispasta genoemd vanwege de basic ingrediënten, maar smaakt alles behalve armoedig!

Bereidwijze

1. Doe de eieren in een pan met kokend water, kook ze 4 minuten, laat ze schrikken met koud water en pel ze.
2. Prak ze fijn in een grote kom en vermeng ze met de 4 lepels olijfolie en een snuf zout
3. Zet een pan water op voor de spaghetti en breng dit aan de kook.
4. Zet een koekenpan met een scheut olijfolie op middelhoog vuur, zodra de olie op temperatuur is doe je de broodkruimels erin, samen met de knoflook en de ansjovis. Zet het vuur direct lager en bak tot alles droogkrokant is.
5. Doe de spaghetti in het kokende water en kook deze volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Haal de pan met het broodkruim/ansjovis/knoflookmengsel van het vuur en meng de peterselie en de geraspte citroenschil erdoor.
7. Giet de pasta af en houd een paar eetlepels kookvocht apart, voeg pasta en het kookvocht aan het ei toe.
8. Meng goed en verdeel in 4 porties. Giet over de elk bord wat olijfolie en bestrooi de pasta met het peterselie/broodkruimmengsel.
9. Maak af met versgemalen peper en geraspte parmezaan.

Buon appetito!

Ingrediënten

- 4 eieren
- 4 eetlepels olijfolie, plus extra om te serveren
- 300 gram linguini
- 80 gram witbrood, grof verkruimeld.
- 2 ansjovisfilets
- 1 knoflookteen
- 1 el bladpeterselie
- 20 gr citroenschil
- versgemalen peper
- parmezaanse kaas

accessoires