

Pasta met knolselderij, peterseliewortel, spekjes en salie

(2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

200 gr knolselderij (geschild gewicht)
100 gr peterseliewortel (geschild gewicht)
1 kleine ui
1 teen knoflook
1 chilipeper
6–8 verse salieblaadjes; evt. peterselie

Overige ingrediënten

180–200 gr pasta (bijv. tagliatelle of farfalle)
100–125 gr gerookte spekreepjes
40 gr geraspte Parmezaanse kaas
75 ml kookroom (optioneel)
1 el olijfolie
Zwarte peper; eventueel zout
½ tl gedroogde salie (als alternatief)

Voorbereiding

Schil knolselderij en peterseliewortel en snijd in blokjes van 1 cm.
Snipper de ui en hak de knoflook. Snijd de chilipeper fijn.
Snijd verse salie fijn; bewaar wat voor garnering.

Bereiding

Kook de pasta beetgaar volgens de verpakking. Bewaar 150 ml kookwater.
Bak de spekreepjes krokant. Schep uit de pan en laat het bakvet achter.
Voeg olie en ui toe en bak 2 minuten. Voeg chilipeper toe.
Voeg beide wortelgroenten toe en bak 5 minuten.
Voeg 75 ml water toe. Dek af en laat 8–10 minuten garen tot beetgaar.
Voeg knoflook en salie toe en bak 1 minuut mee.
Roer eventueel room, de helft van de kaas en wat pastawater erdoor. Voeg spekjes toe.
Schep pasta erdoor en voeg zo nodig pastawater toe tot een licht romige saus ontstaat.

Proef en voeg peper en eventueel zout toe; spek en kaas zijn al zout.
Verdeel over twee borden. Bestrooi met de overige kaas en eventueel verse kruiden.