

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
130 gr spaghetti of tagliatelle
1 eigeel
50 gr Parmezaanse kaas (geraspt)
25 ml (goede) extra vergine olijfolie
1 citroen
bosje verse basilicum

ZOMERSE PASTA MET PARMEZAANSE KAAS EN BASILICUM

Bevat per portie: Kcal: 456 | Eiwit: 19,0 gr | Koolhydraten: 43,5 gr | Vet: 22,1 gr | Vezels: 4,7 gr

ZO MAAK JE HET

• Neem een grote schaal of kom waarin straks ook alle pasta kan.
• Pluk de basilicumblaadjes van de takjes. Hou een paar van de kleinste blaadjes achter om te garneren.
• Als je een vijzel hebt: stamp een flinke hand basilicumblaadjes samen met wat (grof) zout tot je een pesto-achtig mengsel hebt. Heb je geen vijzel dan kun je de basilicum ook gewoon fijnhakken.
• Doe de eidooier, Parmezaanse kaas, olijfolie en basilicum in de schaal. Voeg ook wat peper en zout toe. Als je al zout hebt gebruikt bij het stampen van de basilicum hoef je dit nu niet opnieuw toe te voegen.
• Voeg (om te beginnen) het sap van een halve citroen toe en roer alles door elkaar.
• Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking maar giet het niet af.
• Zodra de pasta klaar is haal je het met een tang (of twee grote vorken) uit de pan en leg je het direct op het mengsel dat je hebt gemaakt. Laat de pasta niet te lang uitlekken boven de pan maar neem juist een beetje van het aanhangende vocht mee.
• Roer de pasta en het mengsel nu goed door elkaar. Dit zorgt ervoor dat het eigeel stolt en dat de Parmezaanse kaas smelt. Als de pasta te droog blijft kun je nog een paar eetlepels kookvocht van de pasta toevoegen.
• Proef de pasta en voeg eventueel nog wat peper, zout en citroensap toe.
• Verdeel de pasta over twee borden en garneer met de kleine basilicumblaadjes. Voeg eventueel nog wat citroenrasp toe als je dat lekker vindt.

TIPS EN TRICKS

• Voor het snelste en lekkerste resultaat gebruik je verse pasta. Die hoeft namelijk maar een minuut of vier te koken.