



Spaghetti cacio e pepe

De simpelste maar lastigste Romeinse pasta: enkel pecorino, versgemalen zwarte peper en pastawater tot een romige saus. Puur genieten van drie ingrediënten.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g spaghetti
150 g pecorino romano, fijn geraspt
2 tl versgemalen zwarte peper
zout voor het kookwater

Bereidingswijze

1. Breng een ruime pot water aan de kook met wat zout (minder dan gewoonlijk, de kaas is zout). Kook de spaghetti beetgaar.

2. Rooster de gemalen zwarte peper 1 minuut droog in een brede pan tot hij geurt.
3. Schep een kopje pastawater apart. Meng in een kom de geraspte pecorino met enkele lepels lauw pastawater tot een gladde pasta.
4. Blus de pan met de peper met een scheutje pastawater. Voeg de uitgelekte spaghetti toe.
5. Haal de pan van het vuur, roer de pecorino-pasta erdoor en meng krachtig. Voeg beetje bij beetje pastawater toe tot je een romige, glanzende saus krijgt.
6. Serveer meteen met wat extra pecorino en peper erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)