



Spaghetti aglio e olio

De eenvoudigste Italiaanse pasta met look, olijfolie en een vleugje pikante peper. Klaar in een kwartier en boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr spaghetti
- 6 teentjes look
- 1 dl olijfolie van goede kwaliteit
- 1 rood pepertje
- verse platte peterselie
- geraspte parmezaan (optioneel)
- grof zout
- peper

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot ruim gezouten water aan de kook en kook de spaghetti beetgaar volgens de tijd op de verpakking.
2. Snijd ondertussen de look in fijne plakjes en het pepertje in dunne ringetjes.
3. Verwarm de olijfolie zacht in een ruime pan. Laat de look en het pepertje 3 tot 4 minuten zachtjes garen tot de look lichtgoud kleurt; laat ze niet bruin worden, anders wordt het bitter.
4. Schep een soeplepel kookwater bij de olie. Giet de spaghetti af en doe ze meteen in de pan.
5. Roer alles goed door zodat de pasta de olie opneemt en mooi glanst. Voeg gehakte peterselie toe en kruid met peper.
6. Verdeel over de borden en bestrooi eventueel met wat parmezaan. Serveer meteen.

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