



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
- 100 ml olijfolie van goede kwaliteit
- 1 vers rood pepertje
- een handvol verse platte peterselie
- geraspte parmezaan (optioneel)
- grof zout
- versgemalen zwarte 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. Hak de peterselie grof.
3. Verwarm de olijfolie op een zacht vuur in een ruime pan. Voeg de look en het pepertje toe en laat 3 tot 4 minuten zachtjes bakken tot de look lichtgoud kleurt. Zorg ervoor dat de look niet bruin wordt, anders wordt het bitter.
4. Schep vlak voor het afgieten een soeplepel kookwater uit de pasta en voeg dat bij de olie in de pan.
5. Giet de spaghetti af en doe ze meteen in de pan bij de olie. Roer alles goed door zodat de pasta de olie opneemt en mooi glanst.
6. Voeg de gehakte peterselie toe en kruid met versgemalen zwarte peper. Proef en voeg indien nodig extra zout toe.
7. Verdeel over de borden en bestrooi eventueel met geraspte parmezaan. Serveer meteen.

Tip

Gebruik uitsluitend olijfolie van goede kwaliteit, want die is samen met de look de absolute smaakmaker van dit gerecht. Sla nooit de stap van het kookwater over: het zetmeel in het water helpt de saus binden en zorgt voor die typische, glanzende pastasaus.

Lekker met

Een knapperige ciabatta of ander Italiaans brood om de olijfolie op te dippen.

Dranktip

Een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of Vermentino past perfect bij deze eenvoudige pasta.