

## Recept van de maand



### Spaghetti aglio olio in de maand november

*Voor de knoflook liefhebber een makkelijke vegetarische spaghetti met olijfolie, knoflook en rode peper met een pittige bite (2 personen).*

#### **Wat je nodig hebt**

200 gram spaghetti  
50 ml extra vergine olijfolie  
3 knoflook tenen  
een bos peterselie  
1 rode pepers

#### **Bereidingswijze**

Kook de spaghetti volgens de verpakking beetgaar in ruim zout water. Snij de knoflooktenen fijn en was de rode peper, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne ringetjes of stukjes; hou je van zéér pittig laat de zaadlijsten dan zitten.

Verhit 2/3<sup>e</sup> van de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de knoflook zonder te kleuren. Voeg hierbij de rode peper en laat het een minuut zachtjes pruttelen.

Hak de peterselie fijn of knip de peterselie fijn met een schaar in een kopje. Giet de spaghetti af en voeg de spaghetti toe aan de koekenpan. Zet de koekenpan op een laag vuur en voeg de peterselie en de resterende olijfolie toe. Roer nog een halve minuut zachtjes door de pan op een laag vuur.

Lekker met geraspte Parmezaanse kaas en een tomatensalade.

Bon appétit