

# Recept!

## Pasta met pastinaak en pancetta

### Ingrediënten

400 gram tagliatelle  
12 plakken pancetta  
2 tenen knoflook gepeld en fijngenhakt  
3 handen Parmezaanse kaas, geraspt  
4 fikse klonten boter  
1 hand verse rozemarijn  
700 gram pastinaken geschild en in dunne reepjes gesneden.

### Bereiding

Neem een ruime koekenpan. Smelt de helft van de boter en bak de plakjes pancetta wat uit. Haal de plakjes eruit en snij in stukjes.

Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.

Bak de reepjes pastinaak en knoflook in de koekenpan met roomboter. Doe de kruiden erbij. Bak/stoof op laag tot middel vuu. De pastinaakreepjes moeten gaar/zacht zijn. Eventueel een scheutje water toevoegen.

Giet de pasta af, bewaar een kopje water.

Meng de pasta met de inhoud van de koekenpan en de pancetta. Roer de kaas erdoor. Breng op smaak met peper en zout. En als het te kleverig is, wat van het kookwater erdoor roeren.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Oorspronkelijk recept van Jamie Oliver, aanbevolen door Marja Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische  
Boerderijwinkel