

## Pasta Aglio E Olio

Aantal personen: 4

Tijd: 30 minuten

Een goede pasta aglio e olio is als een natuurlijke schoonheid, ze heeft weinig nodig. Maar daar zit ook de moeilijkheid: een gerecht dat uit zo weinig ingrediënten bestaat een goede smaak geven vereist... goede smaak! Bespaar bij dit gerecht niet op verse ingrediënten van een mooie kwaliteit. En laat je adviseren over een smaakvolle olijfolie voor dit gerecht.

### Bereidingswijze

1. We gaan ervan uit dat je je pastadeeg gekocht hebt. Kook de verse pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Zet een pan met water op voor de pasta, volg voor de hoeveelheid water de aanwijzingen op de pastaverpakking. Anders is een goede vuistregel: 1 liter water per 100 gram pasta. Ook een lepeltje zout erbij per 100 gram.
3. De ene knoflook is de andere niet. Steeds meer supermarkten verkopen tegenwoordig ook hele verse, 'natte knoflook'. Deze is witter qua kleur en ziet er ook jonger uit. Bij de Turkse groenteboer verkopen ze deze vaak ook. Geen verse knoflook kunnen vinden? Dan gebruik je 3 teentjes 'gewone' gedroogde. Hak de knoflook in fijne reepjes met een scherp mesje. Gebruik geen knoflookpers, dan wordt het te fijn.
4. Snijd het pepertje, nadat je de zaadlijsten hebt verwijderd, in heel dunne ringetjes.
5. Verwarm de olijfolie in een diepe pan, bijvoorbeeld een wok. Fruit hierin de knoflook en peper. Niet te zuinig met de olijfolie in de pan. Zorg dat het mengsel bedekt wordt door de olie en strooi er eventueel nog wat versgemalen peper overheen.
6. De pasta kook je in de pan, ondertussen laat je het knoflookpepermengsel op matig hoog vuur nog even doorbakken. Als de knoflook een lichtbruine kleur heeft, zet je het vuur uit.
7. De warme pasta laat je uitlekken zodra de kooktijd erop zit. Het is belangrijk dat je de pasta toevoegt aan de pan met knoflook, olie en peper en niet andersom. Op deze manier kan de pasta de olie mooi opnemen.
8. Om het af te maken strooi je de Parrano Snippers over de pasta en laat je de zout- en pepermolen nog even hun werk doen.

*Buon appetito!*



### Ingrediënten

- 400 gram verse pasta (spaghetti of tagliatelle)
- 3 teentje gedroogde knoflook of 1 verse natte knoflook
- 1 Spaanse peper
- 5 eetlepels olijfolie
- 100 gram Parrano vers gesnipperd