



SPAGHETTI MET KAAS EN REEPJES SPEKLAP

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 300 gr spaghetti
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 1 schaal speklapjes
- ✓ 1 bakje champignons
- ✓ 500 gr broccoli
- ✓ 100 gr gemalen oude kaas

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
- ➔ Snijd de broccoli in roosjes en de steel in plakjes. Snijd of knip de speklappen in reepjes van ongeveer 1cm.
- ➔ Verhit ondertussen de olie in een hapjespan. Bak de reepjes speklap in 5 min. bruin en gaar. Voeg de champignons toe en bak 3 min. mee. Voeg de broccoli toe en roerbak in 8 min. beetgaar.
- ➔ Schep de spaghetti om met het spek-groentemengsel en de helft van de kaas. Voeg peper en zout naar smaak toe. Verdeel de spaghetti over 4 diepe borden en bestrooi met de rest van de kaas.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAAL | 0165 - 537 949