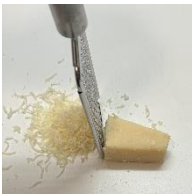


Courgette spaghetti spekjes

Wat heb je nodig

600 gram courgette spaghetti
250 gram champignons
125 gram spekreepjes
2 teentjes knoflook

200 gram roomkaas
10 gram peterselie
35 gram Parmezaanse kaas



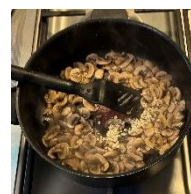
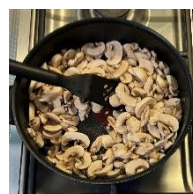
Rasp de kaas op de fijne rasp en doe ze in een schaalpje.
Was de peterselie en laat ze even uitlekken.
Dep de peterselie droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.



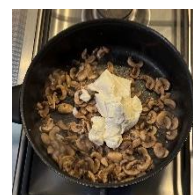
Pel de teentjes knoflook en snijd ze in heel kleine stukjes.
Maak de champignons schoon.
Haal de steeltjes uit de champignons.
Snijd de champignons in plakjes.



Doe de spekreepjes in de lege hapjespan.
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Bak de spekreepjes 10 minuten, af en toe omscheppen.
Doe de spekreepjes op een bord en giet het vet in een schaalpje.



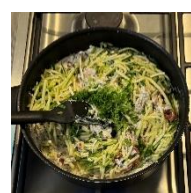
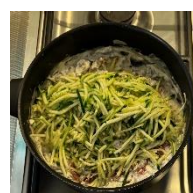
Zet de hapjespan terug op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de champignons in de pan en bak ze 6 minuten.
Doe de knoflook erbij en roer het door elkaar.
Bak het al omscheppend nog 4 minuten.



Doe de roomkaas bij de champignons.
Doe de spekreepjes er ook bij en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat nog 5 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.



Vul de waterkoker tot het streepje maximum en zet hem aan.
Zet een vergiet in de gootsteen en doe de courgette spaghetti erin.
Schenk het kokend water over de courgette spaghetti.
Duw met de onderkant van een lepel het vocht eruit.



Doe de courgette spaghetti in de hapjespan.
Doe de peterselie er ook bij.
Roer alles goed door elkaar en zet de kookplaat uit.
Dien gelijk op en geef de geraspte kaas erbij.