

Toscaanse boerenkool 'aglio e olio'



Ingrediënten:

- 300 g boerenkool, gesneden
- 300 g spaghetti
- 4 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, in dunne plakjes
- 1 rode peper, fijngesneden
- Geraspte 20+ kaas

Bereiden:

Kook de boerenkool in ruim water met zout 8 minuten. Giet de boerenkool af in een vergiet en laat de groente uitlekken.

Kook intussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Giet de spaghetti af, maar bewaar enkele el kookvocht.

Verhit de olie in een hapjes- of braadpan. Fruit hierin de knoflook en chilipeper op middelhoog vuur tot de knoflook goudgeel begint te kleuren. Voeg de boerenkool toe en roer het geheel goed door elkaar en laat het enkele minuten met elkaar stoven. Voeg zout naar smaak toe.

Schep de spaghetti en wat van het kookvocht van de spaghetti door de boerenkool. Laat alles goed warm worden. Serveer de kaas erbij. Lekker met een tomatensalade.