

KOOK MEESTERS

recept
voor 4 personen

BENODIGDHEDEN

400 gram pasta naar keuze

4 avocado's

4 tenen knoflook

100 gram spek

4 eigeel

Sap van 1 citroen

Peper en zout

400 ml kokosmelk

Parmezaanse kaas

Pasta met avocado

Heerlijk zomers!

BEREIDING

Kook de pasta in ruim kokend water met voldoende zout, totdat deze de gewenste gaarheid heeft. Giet af en doe de pasta weer terug in de pan. Besprenkel met olijfolie.

Maak met behulp van een keukenmachine een puree van de avocado, knoflook, eigeel en sap van de citroen.

Voeg halverwege de kokosmelk toe en mix nog even goed door. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Snijd de plakjes spek in kleine stukjes en bak deze krokant in een koekenpan.

Voeg het avocado mengsel, geraspte Parmezaanse kaas en de spek toe aan de pasta en roer het goed door. Verwarm het geheel nog heel even en serveer.
