

SPAGHETTI MED PARMASKINKE OG PEBERFRUGT

Enkelthed og fantastisk smag går hånd i hånd i denne spaghettilret med sprød parmaskinke, delikate peberfrugter og en skøn tomatsoauce, der binder det hele sammen. Servér evt. med en lækker salat og et stykke godt brød.

•

Til

- 1 pk parmaskinke (70 g)
- lidt olie
- 1 løg
- 4 fed hvidløg
- 2 peberfrugter (valgfri farve)
- 1 tsk rosmarin
- 1 ½ tsk oregano
- 1 ds hakkede tomater
- ½ hønsebouillonterning (eller grøntsagsbouillon)
- ¼ dl vand
- ½ tsk sukker
- ½ spsk balsamico
- salt
- peber
- 250 g spaghetti
- 2 spsk revet parmesanost
- 2 spsk persille (hakket)

Skær parmaskinke i tern, og steg det sprødt ved middelhøj varme i lidt olie. Tag det op, og lad det dryppe af på lidt køkkenrulle. Hak løg og hvidløg fint, og svits det ved middel varme i fem minutter i den samme pande. Tilsæt lidt mere olie, hvis panden mangler fedtstof.

Skær peberfrugterne i tynde strimler, og svits dem med i fem minutter, til de begynder at blive bløde. Tilsæt rosmarin, oregano, hakkede tomater, hønsebouillonterning, vand, sukker og balsamico. Lad saucen simre i 10-15 minutter.

Kog imens spaghettilretten i ca. 7-9 minutter. Den skal være tæt på at være færdig men stadig have lidt bid.

Smag tomatsoaucen til med salt og peber, og kom spaghettilretten op til saucen i panden. Vend spaghettilretten godt rundt i saucen, og lad det simre i to minutter.

Hak persillen, og drys den over retten sammen med parmesanosten og den sprøde parmaskinke.

