



Ingrediënten (4 personen)

- 100 gram bacon
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 2 courgettes
- 500 gram spaghetti
- zout
- 1 eetlepel olijfolie
- 80 gram verse roomkaas met knoflook
- 1 1/2 dl. Room Culinair
- 20 gram geraspte Parmezaanse Kaas.
- 200 gram zalmsnippers

Bereiden

Snijd de bacon in lange reepjes. Pel en snipper de ui. Maak de paprika schoon en snijd hem in kleine blokjes. Was de courgettes en rasp ze grof. Kook de spaghetti in ruim water met zout naar smaak volgens de aanwijzing op de verpakking beetgaar. Verhit ondertussen de olie in een ruime pan en bak de bacon knapperig uit. Neem de reepjes uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Voeg de ui aan het bakvet toe en fruit ze op een halfhoog vuur goudgeel en glazig. Schep de paprika erdoor en bak alles nog ca 2 minuten op een laag vuur. Giet de spaghetti af maar vang 1 dl kookwater op. Voeg het kookwater met de geraspte courgette, de roomkaas en de Room Culinair aan het paprika mengsel toe en laat de kaas al roerend smelten en de saus heet worden. Spatel het met de bacon voorzichtig door de spaghetti. Verdeel de zalmsnippers over de Spaghetti en strooi er 2 eetlepels Parmezaanse kaas over en serveer de rest er apart bij.

Bron : Yvonne