



Romige spaghetti met paprika, chorizo en huile d'olive de Provence - olives mûrées BOB

Voor 4 personen:

- 500 g spaghetti
- 3 rode paprika's
- 100 g chorizo (sterk of mild naar smaak)
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 1,5 c. eetlepel **huile d'olive de Provence - olives mûrées BOB** (gerijpt smaak)
- Zout en peper
- Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 180°C.

Was de paprika's, leg ze op een ovenschaal met de teentjes knoflook (bewaars het velletje om te koken) en de ui, gepeld en in 8 gesneden. Bestrijk met olijfolie en zet 20 tot 25 minuten in de oven. Haal de paprika's uit de oven als ze gaar zijn en laat ze afkoelen.

Breng ondertussen 2 liter water aan de kook met grof zout, doe de spaghetti erin en kook zoals aangegeven op de verpakking (- 1 min). Vergeet niet om wat van het kookwater van de pasta te bewaren voor de saus!

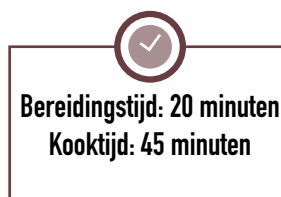
Schil de paprika's en chorizo (snijd in grote stukken) en doe in een blender met een deel van het pastakookwater, 1,5 eetlepel olijfolie, zout en peper en mix fijn. Voeg indien nodig een beetje pastakookwater toe om de textuur te verfijnen.

Doe de peper/chorizocrème in een koekenpan, verhit het geheel en voeg de uitgelekte pasta toe, die bedekt moet zijn met de crème. Serveer met een paar druppels olijfolie en wat Parmezaanse kaas.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Provence - olives mûrées (gerijpte olijven) BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zwarte olijven, gedroogd fruit, bos en/of geroosterd brood.

Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB en huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées BOB.



Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 45 minuten