Kroatië

Tjestenina s karfiolom

Pasta met bloemkool

200 gr. spek
1 grote ui
1 teen knoflook
1 Spaans pepertje
1 bloemkool
1 pak stevige pasta (penne, farfalle, e.d.)
olijfolie
zout en peper
basilicum
geroosterde pijnboompitjes

Eerst maar de bloemkool: verwarm de oven voor op 200ºC.Snij de bloemkool in roosjes en meng ze in een kom met wat olijfolie, peper en zout. Niet te veel zout, want het spek is ook al goed zout.
Spreid de roosjes uit op een bakplaat en schuif ze in de oven. Laat ze -onder af en toe keren- roosteren tot ze mooi van kleur zijn. De randjes mogen best een beetje zwart worden, dat is onvermijdelijk.

Ondertussen snij je het spek in kleine blokjes. Bak het in een beetje olijfolie uit in een dikke pan op een laag vuurtje. Schep ze uit de pan als ze goed zijn, maar laat het vet zitten.

Snipper de ui en doe hem in de pan. Eventueel nog een beetje olie toevoegen. Laat de ui heel zachtjes karameliseren in het spekvet. Als de ui mooi gekleurd is gaat de grof gehakte knoflookteen erbij. Ook even laten kleuren, en steeds op een zacht vuurtje. Ten slotte kan het pepertje erin, in reepjes gesneden en ontdaan van de zaadlijsten. Nog 2 minuutjes heel zachtjes laten gaan. Dan doe je er het spek weer bij en laat het allemaal goed doorwarmen.

Ondertussen kook je de pasta beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Zorg ervoor dat je een beetje van het kookvocht bewaard!

Meng de pasta met de bloemkool en het spek-ui-knoflook-pepermengsel. Doe er wat kookvocht bij als het allemaal te droog is naar je zin. Proef af op zout en peper. Als dat in orde is gaat het basilicum en de pijnboompitjes erdoor. Meteen serveren.