



Hoofdgerechten

Pasta met tomaten-biersaus en krokante pancetta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 trappistenbier (flesje, donker)
350 gram pancetta (in blokjes)
40 gram parmezaanse kaas
4 eetlepels Worcestersaus
200 gram gepelde tomaten
2 eetlepels tomatenpuree
400 gram linguini
200 gram kerstomaatjes
1 stengel prei (in ringen)
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
1 bosje tijm
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de pancetta in olijfolie goudbruin en krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Doe de ui en prei in dezelfde pan en bak 4 minuten. Pers er de look bij en rits er de blaadjes tijm bij. Roerbak 2 minuten verder. Voeg de tomatenpuree toe en laat nog 1 minuut mee bakken. Voeg dan de worcestershiresaus, het bier, de kerstomaten en de gepelde tomaten toe en roer goed door. Kruid met peper en zout. Laat de saus op een zacht vuur minstens 1 uur sudderen. Hoe langer op het vuur, hoe dieper de smaak.

Kook ondertussen de linguine beetgaar. Giet de pasta af en bewaar een kopje van het kookvocht. Voeg het kookwater toe aan de tomaten-biersaus en roer om. Schep er de pancettablokjes en de pasta onder.

Verdeel de pasta over de borden en bestrooi met de peterselie. Rasp er wat Parmezaanse kaas over en serveer meteen.

