



Hoofdgerechten

## **Zomerse spaghetti met coppa di parma en ricottaususje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

200 gram sugarsnaps  
150 gram tuinbonen  
1 ui (gesnipperd)  
oregano (verse)  
1 courgette  
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
100 milliliters kippenbouillon  
8 plakjes coppa di parma  
200 milliliters room (lichte)  
400 gram volkorenpasta  
200 gram ricotta  
snuifje kaneelpoeder  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Blancheer de tuinbonen en de sugarsnaps 4 minuten in licht gezouten water. Giet af en verwijder de vliesjes van de tuinbonen.

Bak de ui in olijfolie glazig. Voeg de ricotta, de room en de bouillon toe en breng op smaak met het kaneelpoeder, peper en zout. Laat al roerend 1 minuut op een zacht vuur sudderen.

Snij de courgette ondertussen in plakjes, bestrijk ze met olijfolie en kruid met peper en zout. Gril ze goudbruin en beetgaar in een grillpan. Bak de plakjes coppa di parma krokant in een droge koekenpan.

Halveer de sugarsnaps. Verdeel de pasta over de borden. Giet er het ricottaususje over en verdeel er de tuinbonen, courgette en sugarsnaps over. Werk af met plakjes coppa di parma, Parmezaanse kaas, lente-uitjes en verse oregano.

