

Pasta met salami

Ingrediënten voor 4 pers

300 gr. pasta (fusillade of andere Italiaanse soort)
3 eieren
4 eetl. melk
Zout en peper
200 gr. salami in kleinere stukjes gesneden
4 bosuitjes in ringetjes gesneden
1 groene paprika
2 teentjes knoflook
1 theel. verse tijm blaadjes
60 gr. fijn geraspte Parmezaanse kaas
Wat ontvelde tomaten voor een salade

Bereiding

- Klop in een kop de eieren en de melk los, en voeg er wat zout en peper aan toe,
 - Kook de pasta volgens voorschrift in ruim water met wat zout en laat het na het koken even in een vergiet uitlekken, doe de pasta daarna weer in de pan,
 - Voeg salami, bosuitjes en tijm toe,
 - Laat alles onder voortdurend roeren en omscheppen door en door warm worden,
 - Voeg de eieren toe en schep om tot het ei gestold is.
 - Laat het afkoelen en verdeel het in porties.
- Serveer er bij het opdienen tomaten salade apart bij.

Bewaarconditie: Zip-Lockzakjes

