

# Pasta al limone (vegetarische citroenpasta)

**Pasta al limone.** Een heerlijke simpele pasta zoals je dit in Italië verwacht, slechts een paar ingrediënten en je hebt "heaven on a plate". Dit heerlijke gerecht is tot stand gekomen via onze maandelijkse foodblogswap. Deze maand was ik gekoppeld aan *Flying Foodie*. De naam zegt 't al, een reizende foodie. Je vindt op haar site dus niet alleen recepten maar ook veel tips van leuke restaurantjes all over the world.

Ik heb gekozen voor [haar citroepasta](#), natuurlijk omdat het zo goed past bij mijn passie, de Mediterrane keuken en omdat ik zelf ook hou van gerechten met weinig ingrediënten.

En zoals altijd, enigszins m'n eigen draai hieraan gegeven om het randje van lekker en ook gezond op te zoeken. Dit is een vegetarische variant; maar wil je nog een extra bite/vlees, kies dan bijvoorbeeld voor wat gerookte kip of uitgebakken spekjes. En voor de groenten die je vast mist bij dit gerecht, neem een heerlijke salade, bijvoorbeeld [deze tomatensalade](#).

Voor 2 personen

Bereidingstijd: <15 minuten

## Ingrediënten

- 120 gram volkoren spaghetti
- 1 citroen
- 100 ml kookroom light
- 2 eetlepels roomboter
- 50 gram pecorino kaas (geraspt) (of Parmezaanse kaas)
- Vers gemalen zwarte peper naar behoefte
- 1/2 theelepel zout

# Bereiding pasta al limone

1. Kook de pasta in ruim water met zout volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Rasp het geel van de citroen (let op dat je het wit niet meeneemt, want dat is bitter).
3. Pers wat sap uit de citroen, je hebt ongeveer 1 eetlepel nodig, zet dit apart.
4. Zet een flinke koekenpan op het vuur en verwarm hierin de kookroom licht met citroenrasp en een paar flinke draaien verse zwarte peper. Laat het zachtjes pruttelen.
5. Voeg langzaam roerend eerst 1 eetlepel roomboter toe en vervolgens de 2e.
6. Als de boter goed gesmolten en vermengd is met de room, zet je de saus heel laag.
7. Zodra de pasta al dente is haal je met een spaghetti tang de pasta uit het water en voeg je bij de saus.
8. Voeg, als je de saus te dik vindt, nog wat kookwater toen.
9. Roer de helft van de pecorino door de spaghetti.
10. Serveer direct met nog wat extra kaas bovenop.

## Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
479	25	15	16	44	4,8	1,7