



# PASTA CACIO E PEPE MET CHERRYTOMAATJES

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 2 PERSONEN

- 175 g spaghetti/linguine/tagliatelle
- Klontje roomboter
- 1 el zwarte peperkorrels
- 75 g Peccorino kaas
- 150 g cherrytomaatjes

#### *Voor de garnering*

- Peccorino kaas
- Zwarte peper
- Basilicumblaadjes

#### *En verder*

- Ruime koekenpan
- Vijzel of deegroller

#### **Bereidingstijd:**

Voorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 20 minuten

## BEREIDING

---

In deze pasta gaat veel zwarte peper. Dat kan behoorlijk pittig worden. Gebruik de helft in de saus, proef op smaak en voeg eventueel nog extra toe.

Rasp de kaas zo fijn mogelijk, dan smelt hij straks beter. Zet een handje apart voor de garnering. Was de tomaatjes en halveer ze.

Breng water aan de kook voor de pasta en voeg zout toe. Kook de pasta volgens aanwijzingen op de verpakking iets korter dan al dente.

Plet de peperkorrels in de vijzel of gebruik een deegroller, ze mogen nog grof zijn (dus niet zo fijn als uit de molen).

Verhit de koekenpan en rooster de helft van de peperkorrels. De andere helft houd je apart. Haal de pan van het vuur.

Schep een half kopje kookwater van de pasta bij de peper en voeg de boter toe. Laat de boter smelten.

Proef de pasta en giet af als deze nog net niet al dente is. Bewaar het kookwater.

Zet de pan weer op het vuur, voeg de pasta toe en draai het vuur iets hoger. Schep telkens voorzichtig om. De pasta zal verder garen en de smaak van de peper opnemen. Verdeel de kaas over de pasta en de helft van de achtergehouden peper en laat deze al omscheppend smelten. Voeg de tomaatjes ook toe en laat deze mee verwarmen.

Controleer of de pasta niet te droog wordt. Voeg als dat nodig is nog een beetje kookwater toe. Proef op smaak. Misschien heb je nog wat extra boter of kaas nodig.

Verwarm de borden voor en verdeel de pasta er over. Garneer met de basilicumblaadjes, de overgebleven kaas en peper. Serveer meteen.