

Spaghettitaart



Hoofdgerecht

combi

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 300 gram spaghetti
- 150 gram pancetta in blokjes (of neem spekblokjes)
- 5 middelgrote artisjokken
- 3 eieren
- 1 teentje knoflook
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- Een handvol Grok kaas (Italiaanse delicatessen winkel) of anders Grana Padano
- 100 gram Zwitserse kaas (Emmentaler) aan een stuk
- extra vierge olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper
- Een snufje nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Maak de artisjokken schoon en snijd ze in dunne reepjes. Doe een scheutje olijfolie in de pan en voeg de artisjokken-reepjes en het teentje knoflook toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en bak ze een paar minuten, dan giet je een vingerhoedje water erbij en laat 10 minuten koken met het deksel op de pan. Haal 1 minuut voor de eindtijd het deksel eraf, zodat de vloeistof kan verdampen. Bak een koekenpan het spek licht krokant. Kook ondertussen de spaghetti in gezouten water twee minuten korter dan de gebruiksaanwijzing aangeeft en laat uitlekken, spoel koud en laat ze afkoelen. Snijd de Emmentaler kaas in blokjes.
2. Klop in een kom de eieren met zout, een snufje peper en het grootste deel van de geraspte Parmezaanse kaas los en voeg de spaghetti, artisjokken, Emmentaler kaas en de pancetta toe en roer goed.
3. Bekleed een taartvorm (met scharnier, de mijne is 25 cm in diameter) met bakpapier. Bestrijk hem met olie en bestrooi met een beetje paneermeel. Giet het spaghetti mengsel er in en strooi een beetje paneermeel, de overgebleven Parmezaanse kaas erover. en nog steeds eindigen met een beetje geraspte kaas, paneermeel en de verkruimelde Grok. Besprenkel met een beetje olijfolie.
4. Bak de taart in de voorverwarmde oven op 200° C gedurende ongeveer 30 minuten. Moet een lichte korst oppervlak te vormen. Laat afkoelen en verwijder het bakpapier en leg de taart op een schaal.

Tenslotte

Timballo di spaghetti of te wel spaghettitaart! Bijzonder lekker en warm en koud te eten. Neem mee naar het strand en met een glas witte wijn is het net of je in Italië bent. De volgende eenvoudige variant voor **2** personen maak je in een koekenpan. Voor **Spaghettitaart uit de koekenpan** Kook je 150 gr spaghetti gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Afspoelen onder de koude kraan. 6 eieren kloppen met zout, peper en ½ tl oregano. In koekenpan 2 el boter verhitten. 150 gr prei in ringen gesneden en 125 gr hamreepjes ongeveer 3 min bakken. Spaghetti bij het eimengsel doen. Daarna het prei-hammengsel en even goed roeren. Terug doen in de pan en met een deksel op de pan ei in ongeveer 15 min. stollen. Serveren met 2 el parmezaanse kaas. Eet er een gemengde salade bij. Tot slot **Spaghettitaart met olijven**. Verwarm de oven voor op 200 graden. Kook 300 gr spaghetti al dente (beetgaar) in water met zeezout. Spoel hem meteen daarna met koud water goed af. Snij intussen 4 bosuitjes in ringetjes, 8 gedroogde tomaten op olie in blokjes en 100 gr olijven in schijfjes. Neem een beslagkom, pers daarin 2 teentjes knoflook fijn en breek 6 eieren erin. Voeg 2 dl slagroom en 100 gr geraspte extra belegen kaas toe en klop alles goed door elkaar. Roer er de bosuitjes, tomaten, olijven, 1 el Italiaanse kruiden en 1 gedroogde rode peper door. Schep de spaghetti door het eimengsel. voeg naar smaak voldoende zout en peper toe. Neem een ingevette taartvorm met een doorsnede van ongeveer 25 cm. Doe het mengsel in de vorm en strooi 100 gr geraspte extra belegen kaas erover. Bak de spaghettitaart in de oven in 25 minuten goudbruin en gaar. Serveer in taartpunten.