

## Spaghetti met prei en worst

De schoonheid van eenvoud wordt vaak in boeken en gedichten genoemd, al sinds de oudheid. 'Eenvoud is de ultieme verfijning' is een vaak aangehaalde uitspraak van Leonardo DaVinci. En voor en na hem hebben veel andere dichters, kunstenaars en filosofen hetzelfde gezegd.



En toch is het maar ten dele waar, en gaat het helemaal niet op voor bijvoorbeeld dit gerecht. Want dit gerecht is in al zijn eenvoud helemaal niet zo verfijnd of elegant of mooi. Het is gewoon heel simpele, heel aardse schoonheid. Maar ook een maaltijd waar je blij van wordt, iets wat je eigenlijk elke week wel wilt eten. Probeer het maar eens.

Je kunt dit gerecht eten met spaghetti en het traditionele recept schrijft dat ook voor. Wij eten het zelf echter altijd zonder, omdat onze dochters een beetje moeite hebben met gluten. Als je het voor 4 personen maakt zonder spaghetti, neem dan een wat grotere hoeveelheid prei en worst (en voeg ook iets meer van de kruiden toe natuurlijk).

### Ingrediënten

- Een pak spaghetti
- 4 preien
- 500 gr varkensworst
- Spaanse peper (vers of gedroogd)
- 12 salieblaadjes, fijngesneden (of 2 tl gedroogde salie)
- 4 tenen knoflook, fijngesneden
- Olijfolie
- Zout
- Een stuk Parmezaanse kaas (of Grano Padano)

### Recept

Snijd de worst in stukjes en bak die in een (koeken)pan samen met de knoflook en salie en wat Spaanse peper op laag vuur totdat de worst grijs gekleurd is en wat vocht verliest. De hoeveelheid Spaanse peper is naar smaak. Begin met een halve verse (fijngesneden) of kleine tl gedroogde en voeg later naar smaak eventueel wat extra toe. Maak de preien schoon: verwijder wortel en buitenste blad, snijd het donkergroene deel af, snijd ze overlangs, spoel met water eventueel schoon en snijd ze verder in dunne plakjes. Voeg deze toe aan de worst en laat alles op laag vuur met deksel op de pan gaar worden. Proef of je misschien nog een heel klein beetje zout wilt toevoegen.

Kook ondertussen de spaghetti al dente gaar, beetgaar dus, in ruim water met een beetje zout. Houd de kortste kooktijd op de verpakking aan. Giet af en roer er wat olie goed doorheen, om plakken te voorkomen. Een scheut olie in het kookwater meekoken is ook een optie.

### Afmaken

Verdeel de spaghetti over de borden, schep er een hoeveelheid prei met worst over en bestrooi royaal met Parmezaanse kaas. Zet wat extra kaas op tafel voor wie meer wil. Als je nog prei met worst over hebt, zet dat ook gerust op tafel; komt altijd op.

