

## Voorjaars Pasta met Raapsteeltjes

Laatst bijgewerkt op Saturday 11 April 2009

### Ingrediënten:

300 gram pasta (spirelli of fusilli)  
3 bosjes raapsteeltje (klein gesneden)  
300 ml crème fraîche  
2 pakjes bakbacon  
1/2 glas droge witte wijn  
zout en peper  
sjalotje en een teentje knoflook  
tijm

### Bereiding:

kook de pasta in ruim water met zout

Snij de bacon in kleine reepjes, bak de bacon, voeg het sjalotje en een teentje knoflook toe en fruit het 3 minuten. Voeg de wijn en tijm toe en kook het geheel een beetje in. Breng het op smaak met zout en peper.

Roer crème fraîche, pasta, bacon en de raapsteeltjes doorelkaar.  
Serveer er een frisse salade bij en warm stokbrood.