**Cacio e pepe op de klontvrije manier**

Nodig:

240 gram spaghetti

160 gram geraspte pecorino

4 gram maïzena

40 ml water

Zwarte peper

Bereiding:

Los het zetmeel op in het water. Verwarm het op een lage stand tot het dik en troebel wordt. Zet ondertussen de spaghetti op in een pan gezouten kookwater. Laat ondertussen het zetmeelmengsel afkoelen en voeg eventueel nog wat extra water uit de pasta pan toe. Voeg de kaas toe en blender met een staafmixer (lang genoeg totdat de saus helemaal glad is). Giet de pasta af maar bewaar wel een beetje extra pastawater en laat de pasta enkele minuten afkoelen. Meng de saus met de pasta en voeg eventueel nog wat extra pastawater toe. Serveer en voorzie van zwarte peper.