**Spaghetti met peper en kaas**

Nodig voor 3 personen:

300 gram spaghettini

120 gram pecorino kaas

Vers gemalen zwarte peper

Een klein beetje kookvocht

Parmezaanse geraspte kaas

Bereiding:

Schaaf de pecorino kaas. Breng een pan water aan de kook en als het water kookt, doe je de pasta in de pan samen met een eetlepel zeezout. Kook de pasta 'al dente'. Vlak voordat je de pasta afgiet, schep je met een beker of glas een klein beetje van het kookvocht uit de pan. Giet de pasta af in een vergiet en doe de pasta terug in de pan. Doe het kookvocht bij pecorino en giet deze ‘kaassaus’ over de pasta. Maak vervolgens op smaak met zwarte peper. Als laatste nog wat parmezaanse kaas erover strooien.