**Spaghetti van courgette met pesto**

courgettes

rode ui

knoflook

magere spekjes

kastanjechampignons

Parmesan
eieren

peterselie

basilicum

pijnboompitjes

olijfolie

peper

Begin met de [**pesto**](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm), gemaakt van geroosterde pijnboompitjes, verse basilicum, fijngehakte Parmesan, geplet knoflook en olijfolie. Volg [**de link**](https://www.creatief-koken.be/basis/4141.htm) voor het volledige recept. Zet de pesto in wacht tot gebruik in een oven op 85°C.

Maak de basisbereiding. Hak rode ui in brunoise, haal het resterende vet van de magere spekjes, hak peterselie fijn en snijd een paar kastanjechampignons in partjes. Kruid met peper.

Zet de ui op in een beetje olijfolie in een kleefpan. Voeg in volgorde de spekjes toe, de champignons en de peterselie. Laat bakken tot de spekjes een mooi kleurtje hebben. Geen of weinig zout gebruiken, want de kaas en de spekjes zijn op zich zout genoeg.

Maak ondertussen een mengsel van een losgeklopt ei met geraspte Parmesan. Snijd de ongeschilde courgettes op een mandoline in slierten.

Doe de courgetteslierten bij de ui- en spekmengeling en doorroer goed. Haal de pan na een drietal minuutjes van het vuur, want de courgette moet wel warm en ‘al dente’, maar niet doorkookt zijn.

Meng met de pesto en daarna met de verbinding van kaas en ei.

Werk af met verse basilicum, geroosterde pijnboompitjes en grof geschaafde Parmesan.