**Winterse spaghetti met petit salé**

ui
knoflook
petit salé spek
doperwtjes
mascarpone

parmezaan
gruyère
peper
nootmuskaat
[spaghetti](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
boter
peterselie

Snijd de gepelde uien in halve maantjes en plet een paar knoflookteentjes. Fruit beiden in wat boter. Snijd een stuk petit salé spek in flinke dobbelstenen en bak ze mee in dezelfde pan.

Doe er nu mascarpone bij met een ruime hoeveelheid geraspte parmezaan en voorgekookte doperwtjes. Breng op smaak met peper en nootmuskaat. Meng alles goed en houd de bereiding tegen het kookpunt tot de spaghetti klaar is.

Kook vers gemaakte [**spaghetti**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm). Gebruik je pasta uit een pakje, volg dan de kookinstructies op de verpakking.

Meng de spaghetti met de saus of dien beiden afzonderlijk op. Werk af met gesnipperde peterselie en zet een schaal met geraspte gruyère en parmezaan op tafel.