**Spaghetti met Parmaham**

Parmaham  
Parmesan

truffelolie  
olijfolie  
[spaghetti](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
peper en zout

Kook de [**spaghetti**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) al dente volgens de instructies op de verpakking en voeg een scheutje olijfolie en een eetlepel zout bij het kookwater. Giet af, besprenkel met olijfolie en meng goed.

Doe de pasta in de borden en werk af met gescheurde parmaham en geschaafde parmesan.

Accentueer de smaak met een paar draaien uit de pepermolen en een paar druppels truffelolie.