

Recept

Pasta met knoflookroom en mesclun of rucloa

Benodigheden

- ✓ 5 tenen knoflook, gepeld
- ✓ 250 ml slagroom
- ✓ 400 g spaghetti of tagliatelle (gedroogd of vers)
- ✓ 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- ✓ 4 ansjovisfilets, zeer fijngehakt
- ✓ 100 g rucola of mesclun
- ✓ grof gemalen zwarte peper



Bereiding

Breng de knoflooktenen en room in een steelpannetje tegen de kook aan en laat 20 min zachtjes koken. Kook de pasta al dente. Roer de parmezaanse kaas en de ansjovis door de knoflookroom en pureer alles even met de staafmixer of in de keukenmachine. Schep de room door de pasta, schep de rucola of mesclun erdoor en bestrooi met ruim peper.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 32

EET SMAKELIJK!

