



PASTA *al* LIMONE

Bereidingswijze

Laat de boter smelten met de schil van de citroen en laat het vervolgens 10 minuten rusten.

Kook de pasta met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking. Zet vervolgens de gesmolten boter op een laag vuur en voeg beetje bij beetje de parmezaan terwijl je de boter met een lepel roert.

Op moment dat de pasta bijna klaar is voeg nog de sap van de citroen, de room, peper en nootmuskaat aan de boter-kaas saus nog.

De pasta afgieten en garneren met de saus.

Als final touch de peterselie over de pasta strooien.

Snel opdienen!

Deze pasta is een aanrader als “antipasto” maar ook als lunch gerecht.

Squisito!

Ingrediënten voor 4 personen

- 100 gr. boter
- 400 gr. pasta (bij voorbaat het merk Garofalo)
- 100 ml kookroom
- 100 gr parmezaan, geraspt
- geraspte schil en sap van 2 biologische citroenen
- een snufje peper en een theelepelpunt nootmuskaat
- handje gehakte peterselie

