



VERRASSENDE LEKKERE PASTA MET ROODLOF EN NOTEN

NODIG

75 gram walnoten of pecan
4 stukjes roodlof
80 pancetta
2 teentjes knoflook
1/2 glas witte wijn
250 ml room
50 gram parmezaanse kaas
salie
500 gram penne

DOEN

1. Rooster de walnoten in een pannetje. Kook pasta volgens de verpakking
2. Bak pancetta, voeg knoflook toe, vervolgens reepjes roodlof, gehakte salie. blus met witte wijn, voeg de room toe en Parmezaanse kaas.
3. Meng de saus met uitgelekte pasta. Verdeel de walnoten erop en garneer met nog wat salie.

Smakelijk eten!



LEKKER
SNEL
KLAAR

WWW.BONAPETIT.NU