

POSTELEIN MET PASTA



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 150 gram pasta
- 1 1 eetlepel olijfolie
- 1 1 teentje knoflook, fijngeperst
- 1 400 gram postelein
- 1 2 eetlepels kookvocht
- 1 150 ml crème fraîche
- 1 zwarte peper naar smaak
- 1 Parmezaanse kaas voor garnering (optioneel)



Smakelijk eten

Zo maak je het:

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking, giet af en bewaar twee eetlepels kookvocht.

Verwijder ondertussen de worteltjes van de postelein en was en snij de postelein.

Verhit olijfolie in een grote wok of koekenpan, fruit de knoflook kort en voeg de pasta toe samen met de postelein, crème fraîche en het kookvocht.

Zet het vuur af en laat met de deksel op de pan de postelein slinken en de crème fraîche smelten tot een romige saus.

Verdeel de pasta over de borden, breng op smaak met zwarte peper en garneer desgewenst met Parmezaanse kaas.