

Lintpasta met gorgonzola

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: ca 15

Ingredienten:

200 gr broccoli in kleine roosjes (steeltjes mogen meedoen)

250 gr (verse) dunne lintpasta

100 gr verkruimelde gorgonzola

1 eetl pijnboompitjes (even licht geroosterd)

125 ml kookroom

zout

vers gemalen peper

Bereidingswijze:

Kook de broccoli 5 min, giet dan af en spoel na met koud water.

Kook de pasta beetgaar.

Giet af en doe weer in de pan, schep de broccoli, pijnboompitjes en room erdoor en warm goed door. Serveer gelijk en doe er nog wat vers gemalen peper over.

tip;parmezaanse kaas erover is ook lekker.

Dit recept is keer bekeken.