



KOKEN MET EEN BUDGET

Groene tagliatelle met blauwe-kaassaus en croutons

BIJGERECHT

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g groene tagliatelle
- 🛒 1 takje salie
- 🛒 200 ml sinaasappelsap
- 🛒 100 g magor-kaas
- 🛒 ½ eetlepel medium dry sherry
- 🛒 1 zakje croutons walnoot/kruiden

ZO MAAK JE HET:

1. In pan met ruim kokend water en zout tagliatelle in ca. 6 minuten beetgaar koken.
2. Diepe borden voorverwarmen.
3. Salieblaadjes in heel fijne reepjes snijden.
4. In pan sinaasappelsap en magor al roerend verwarmen tot mooie, gladde saus ontstaat.
5. Op smaak brengen met sherry, zout en peper.
6. Tagliatelle in vergiet laten uitlekken en door saus scheppen.
7. Tagliatelle in warme borden scheppen. Croutons en salie erover strooien.

TIP: Bent u een liefhebber van blauwschimmelkaas? Vervang dan de magor door gorgonzola.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

