



Penne alfredo met bloemkool en ansjovis

2 PERSONEN

25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 75 g Parmezaanse kaas
- 400 g bloemkool
- 1 teentje knoflook
- 2 ansjovisfilets
- 150 g penne
- 40 g roomboter
- 125 ml kookroom

MATERIAAL: fijne rasp

ZO MAAK JE HET

1. Rasp de kaas.
2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes.
3. Snijd de knoflook en ansjovisfilets fijn.
4. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
5. Kook intussen de bloemkool in 6 minuten beetgaar.
6. Verhit intussen de boter in een hapjespan en laat de ansjovis smelten in de boter.
7. Voeg de knoflook toe en fruit 3 minuten op een lage stand.
8. Voeg de room en $\frac{2}{3}$ van de kaas toe.
9. Laat zachtjes koken tot een gebonden saus.
10. Giet de pasta en bloemkool af en meng door de saus.
11. Breng op smaak met peper en bestrooi met de rest van de kaas.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

