



Rigatoni met worst, prei, citroen en tijm

2 PERSONEN

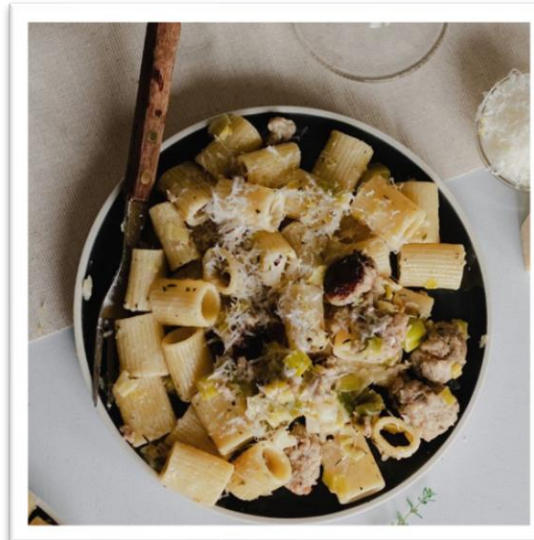
 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  125 g rigatoni
-  scheut olijfolie
-  1 kleine gele ui
-  1 teentje knoflook, in dunne plakjes
-  1 takje tijm
-  125 g gekruide worst
-  1 prei, dun gesneden
-  50 ml slagroom
-  50 gram Parmezaanse kaas, geraspt
-  ½ citroen, sap en rasp
-  zwarte peper

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rigatoni volgens de verpakking.
2. Verhit een koekenpan en voeg de olie toe.
3. Bak de ui voor 5 minuten glazig en voeg na 3 minuten de knoflook en tijm toe.
4. Snijd de worstjes open en haal het vlees eruit.
5. Rol van het vlees kleine balletjes.
6. Voeg de balletjes toe aan de pan en bak goed aan zodat het vlees bruin kleurt.
7. Als het vlees bijna gaar is mag de prei worden toegevoegd aan de koekenpan.
8. Roerbak de prei kort voor 3 minuten.
9. Voeg daarna de room, Parmezaan, citroensap en een scheutje pastawater toe.
10. Roer nog eens goed en laat een minuutje koken zodat de smaken goed mengen.
11. Laat de pasta uitlekken en voeg toe aan de saus.
12. Roer de pasta door de worst, prei en de saus en geef de pan een flinke snuf zwarte peper.



BRON: culy.nl