



Spaghettoni met gekarameliseerde prei

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 prei
-  2 el boter
-  200 gram spaghettoni
-  1½ el bloem
-  200 ml melk
-  20 g Parmezaanse kaas
-  zout en peper naar smaak
-  20 g walnoten, geroosterd

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET

1. 1 Maak de prei goed schoon.
2. Verwijder de lange groene bladeren van de preien en leg deze opzij.
3. Halveer het witte gedeelte en snijd vervolgens in halve dunne ringen.
4. Laat een klont boter smelten in de pan en voeg de dunne ringen prei toe.
5. Roer goed, zodat alle prei bedekt is met boter en laat 25 minuten karamelliseren op laag vuur.
6. Pak de groene bladeren van de preien erbij en snijd deze in dunne repen.
7. Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook.
8. Blancheer de prei ongeveer 30 seconden en doe daarna in een (ijs)bad om het kookproces te stoppen, zo behoudt de prei een mooie groene kleur.
9. Voeg de spaghetti toe aan het kokende water samen met een flinke snuf zout en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
10. Doe nog een klont boter bij de gekarameliseerde prei en laat smelten.
11. Voeg bloem toe en roer met een garde tot een roux.
12. Giet per 50 ml de melk erbij en blijf continu roeren tot alle melk is opgenomen.
13. Doe een schep pastawater bij de saus en voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe tot je een gladde en romige kaassaus hebt.
14. Voeg nu de gekookte pasta toe, samen met de geblancheerde prei en schep goed om.
15. Schik de pasta met roomsaus op een bord en bestrooi met extra geraspte Parmezaanse kaas en geroosterde walnoten



BRON: culy.nl