

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Pasta met salie en pecorino

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ¼ bosje salie
-  200 g verse pasta
-  50 g pecorino

ZO MAAK JE HET:

1. Pluk de salieblaadjes van de takjes.
2. Kook de pasta in ca. 2 minuten beetgaar in water met wat zout.
3. Snijd de salie in dunne reepjes.
4. Rasp de pecorino.
5. Giet de pasta af en laat hem uitlekken.
6. Meng 2 el boter en de helft van de salie door de pasta en breng op smaak met zout en peper.
7. Verdeel de pasta over borden en maak af met de pecorino en de overgebleven salie.
8. Serveer direct.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

