



Tagliatelle al tartufo

Verse tagliatelle in een botersaus met truffel en parmezaan. Puur en luxueus, met de aardse geur van truffel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr verse tagliatelle
1 kleine zwarte truffel (of truffeltapenade)
60 gr boter
60 gr geraspte parmezaan
1 eetlepel truffelolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de tagliatelle beetgaar in ruim gezouten water. Houd wat kookvocht apart.
- 2.** Smelt de boter zachtjes in een ruime pan.
- 3.** Voeg de pasta toe met een scheut kookvocht en roer tot een romige emulsie.
- 4.** Haal van het vuur en roer de parmezaan erdoor.
- 5.** Werk af met dun geschaafde truffel, een paar druppels truffelolie en wat versgemalen peper.
- 6.** Dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)