



Fettuccine Alfredo

De oorspronkelijke Romeinse versie met enkel boter en parmezaan die emulgeren tot een zijdezachte saus rond verse fettuccine.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr fettuccine
120 gr boter
150 gr geraspte parmezaan
versgemalen zwarte peper
zout

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot gezouten water aan de kook voor de pasta.
2. Laat de boter op kamertemperatuur komen of smelt hem heel zacht in een ruime pan zonder te laten kleuren.
3. Kook de fettuccine beetgaar volgens de verpakking, maar houd voor het afgieten een royale kop zetmeelrijk kookvocht apart.
4. Giet de pasta af en doe ze meteen in de pan met de boter, van het vuur af.
5. Voeg een scheutje warm kookvocht toe en strooi de helft van de parmezaan erover terwijl je stevig roert.
6. Blijf roeren en voeg de rest van de parmezaan en beetje bij beetje kookvocht toe tot een gladde, romige saus ontstaat.
7. Zorg dat de saus mooi rond de pasta emulgeert zonder te klonteren, werk indien nodig op heel zacht vuur.
8. Maal er gul zwarte peper over en proef of er nog wat zout nodig is.
9. Verdeel meteen over voorverwarmde borden en serveer direct, want de saus is op zijn best als hij warm en glanzend is.

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