



Hoofdgerechten

Tagliatelle met verse kaas en waterkers

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram tagliatelle
1 sjalot (fijngesneden)
1 eetlepel boter
1 deciliter witte wijn
2 deciliters kippenbouillon
1 eetlepel graanmosterd
100 gram plattekaas
1 bosje waterkers
zout

Bereidingswijze

Bak de sjalot 5 minuten glazig in de boter. Blussen met de witte wijn en bijna helemaal laten inkoken. De bouillon toevoegen en tot 2/3 inkoken. Was en droog intussen de waterkers. Snij de helft ervan fijn. Kook de pasta beetgaar in zoutwater.

Roer ondertussen de platte kaas onder de sjalotten, samen met de fijngesneden waterkers en de mosterd. Niet meer verder laten koken. Giet de pasta af en wentel hem in de saus. Opdienen met de rest van de waterkersblaadjes.

