



Hoofdgerechten

Spaghetti met spruitjes, gorgonzola en walnoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 sjalot (gesnipperd)
500 gram spruitjes
200 gram gorgonzola (in plakken)
60 gram walnoten (grof gehakt)
250 milliliters kippenbouillon
200 gram room (kook)
400 gram spaghetti
tijmblaadjes (om af te werken)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
4 lookteentjes (geperst)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spaghetti beetgaar in licht gezouten water. Snij de spruitjes in partjes. Bak het sjalotje met de look in olijfolie glazig. Voeg de spruitjes en de tijm toe en roerbak 3 minuten. Schep er 2/3de van de walnoten onder en bak nog 1 minuut verder.

Giet er de bouillon bij en breng aan de kook. Laat 3 minuten sudderen. Zet het vuur uit en roer er de room onder. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Giet de pasta af en schep onder de spruitjes. Verdeel over de borden en werk af met een plak gorgonzola en de resterende walnoten. Werk af met een takje tijm.

