



Hoofdgerechten

Spaghetti met witloof en roomkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram spaghetti
1 bouillonblokje (groentebouillon)
200 gram roomkaas
30 milliliters melk
2 eetlepels peterselie (gehakt)
2 wortelen (in lucifers)
6 witloof (stronkjes)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwijder de harde kern van het witloof en snij in stukken. Stoof het witloof in wat olijfolie beetgaar. Voeg de wortelen met de roomkaas, de melk en het bouillonblokje toe en schep goed om. Laat 10 minuten op een zacht vuur sudderen.

Kook de pasta in licht gezouten water beetgaar. Verdeel de pasta over de borden, schep er de saus over en werk af met de peterselie.

