



Hoofdgerechten

Tagliatelle met snijboontjes, feta en krokant pancetta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram tagliatelle
150 gram feta (verbrokkeld)
1 lookteentje (geperst)
400 gram snijbonen
8 plakjes pancetta
1/4 citroen

Bereidingswijze

Meng de feta met de olijfolie en het sap en zeste van de citroen.

Snij de snijbonen in reepjes en kook ze in weinig water gaar.

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.

Bak de pancetta krokant in de pan, voeg vervolgens de geperste look en snijbonen toe en bak nog enkele minuten.

Meng de pasta met de pancetta, snijbonen en het fetamengsel. Werk af met extra zeste van citroen.

