



Hoofdgerechten

## **Tagliatelle alfredo met Herkenrode kruidenkaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 milliliter kruidenkaas (Herkenrode)  
50 gram ongezouten boter  
100 gram parmezaanse kaas  
500 gram tagliatelle  
2 takjes peterselie  
500 gram kip (filet)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Snijdt de kipfilet in hapklare stukken.

Verhit de helft van de boter in een ruime braadpan en bak de kip goudbruin. Voeg de rest van de boter aan de pan toe en laat smelten.

Roer er de kruidenkaas en Parmezaanse kaas onder. Doe er de room bij. Kruid met peper en zout. Laat 5 minuten pruttelen.

Kook ondertussen de tagliatelle in gezouten water zoals op de verpakking vermeld.

Verdeel de pasta over de borden. Giet de saus erover en werk af met de takjes peterselie.

