



Kookweb.be

Tagliatelle met knoflooksaus.

Benodigdheden:

- 500 g tagliatelle (of andere noedels)
- Olie
- Zout
- 1 eetlepel margarine
- 2 teentjes knoflook
- 200 gram kruidenkwark (Boursin - Paturain of zoiets)
- 1/8 l room
- Peper
- Gemengde tuinkruiden (diepvries)

Bereiding:

Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg zout en wat olie toe en kook de deegwaren bijtgaar. Laat ondertussen de margarine smelten. Pers er de teentjes knoflook in uit. Laat de kwark smelten en kruid nog bij met peper en de tuinkruiden. Giet de deegwaren af en overgiet met de knoflooksaus. Dien meteen op.

Recept rubriek: Pastas