

Recept!

Pasta salami met erwtjes

Ingrediënten

400 gram pasta, gebruik de pasta die jullie over hadden van de minestrone soep van vorige week.

150 gram salami

450 gram diepvrieserwten

200 ml slagroom

Verse geraspte oude kaas

Peper

Bereiding

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzingen beetgaar. Kook ook de doperwten zoals aangegeven op het pak.

Snij de salami en bak in een warme pan, de blokjes een paar minuutjes. Doe dan de slagroom erbij en laat goed doorwarmen. De saus gaat langzaam wat indikken. Eventueel kun je voordat je slagroom erbij doet de salami afblussen met een scheutje witte wijn.

Doe er alvast een handje geraspte kaas bij en laat smelten. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Als laatste de gekookte erwtjes erbij en nog even doorwarmen.

Als je pasta gaar en afgegoten is mag die nu bij de saus. Goed doorroeren, zodat alles goed bedekt is met de saus en meteen serveren. Naar smaak nog wat geraspte oude kaas over de pasta.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.smulpaapje.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel