

Recept: Tagliatelle met witlof

Bereidingstijd

25 minuten



Benodigheden

- 800g. witlof
- 3 bosuitjes
- 250g. gerookte spekreepjes
- 300g. groene tagliatelle
- 4 volle el. crème fraîche
- 1el. witte-wijnazijn
- 3el. olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de bosui schoon, snijd 2/3 in stukjes van 1 cm en snijd het resterende groen heel fijn. Was de witlof en snijd de stronkjes in de lengte in dunne repen. Schep ze in een ruime kom om met 2 eetlepels olie, de azijn en voeg naar smaak peper en zout toe. Bak de spekreepjes in een koekenpan op hoog vuur gedurende 4 minuten. Draai het vuur lager en schep de stukjes bosui (van 1 cm) en de witlof door de spekjes heen en bak deze 5 minuten mee. Giet de pasta af in een vergiet en schep het door de witlof. Verdeel de pasta over 4 borden, schep een eetlepel crème fraîche erop en strooi het fijngesneden groen van de bosui erover.