

Pasta postelein



Recept van Betty Eefting

Ingrediënten

400 Gr verse pasta
4 eetl crème fraiche
2 tenen knoflook (fijn gehakt)
1 st citroen
1 grote vergiet postelein
50 gr pijnboompitten
1 st pecoriono

Recept

Kook de pasta beetgaar en laat even uitdampen.

Veeg de pan droog, voeg de creme fraiche en knoflook toe en voeg 2 a 3 raspjes citroenschil toe. Laat 2 minuten samen smelten en maal er peper bij.

Draai het vuur uit en voeg pasta, postelein en pijnboompitten toe. Schep goed door elkaar en maak op smaak met veel peccorino.