

CAPELLINI MET FRISSE SAUS VAN BELGISCHE KAZEN

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Capellini (of spaghetti)
1	teentje	look
1	st	Sjalot
1	st	Citroen
100	gr	Brugge Oude kaas
100	gr	Abdijkaas Postel Oude – of Flandrien Grand Cru
2	dl	Room
		Olijfolie en peper en zout

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Pel en snipper 1 sjalot.

Pel en pers één teentje look.

Rasp 100 gram Oude Brugse kaas en 100 gram Oude Postel of Flandrien fijn.
(je kan natuurlijk ook andere, liefst oude, kazen gebruiken naar smaak)

Verhit wat olijfolie en stoof de sjalot en de look glazig op een zacht vuurtje.

Voeg dan 2 dl room en de geraspte kaas toe en laat zachtjes smelten.

Kruid met peper en zout.

Rasp de schil van 1 gewassen citroen tot je 1 koffielepel hebt.

Nu kan je de citroen persen.

Kook 400 gram capellini (of spaghetti) beetgaar (of naar smaak) volgens de verpakking.

Giet af en vang een beetje kookvocht op.

Voeg de pasta met een scheutje kookvocht bij de kaassaus.

Saus te dik? Eventueel nog vocht bijvoegen? Dat kan.

Voeg kort voor het serveren de citroenrasp en 2 eetlepels citroensap toe.

Werk af met zwarte peper en eventueel nog wat extra geraspte kaas.

Zo heb je Italiaanse pasta met een Belgisch tintje.

Smakelijk.

=====