

Tagliatelle Carbonara

Deze lekkere pasta kan je op diverse manieren bereiden. In de pan of wok vinden wij het lekkerst. Maar je kunt ook alle ingrediënten koud verwerken en als heerlijke kant-en-klaare maaltijd verwarmen in een magnetron, turbochef of steamer.



Ingrediënten

- 300 g Penne (ref. A10)
- 150 g Carbonarasaus (ref. H8)
- 25 g Spekjes
- 35 g Champignons
- 10 g Rucola
- 10 g Parmezaan

Bereiding

ontdooi de pasta in heet of kokend water.
Bak de spekjes & champignons in olijfolie.
voeg hier de saus aan toe en de helft van de kaas.
Met een beetje pastawater de saus glad maken.
Pasta door de saus mengen en peper naar smaak.
garneer op een bord met Parmezaan en rucola.

Stap 1



Stap 2



Stap 3



INKOOPPRIJS (EXCL. BTW) € 2,85

ADVIES VERKOOPPRIJS € 10,95

BRUTOWINST 71,7%