

## Pansotti Salie-botersaus

### Ingrediënten

Pansotti Bufalo Ricotta e Spinaci

(The Smiling Cook)

Roomboter

Knoflook

Verse Salie

Cherry tomaat

Zout en peper



### Bereiding

Verwarm de Pansotti 5 minuten in kokend water.

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en laat deze een beetje bruin worden

Voeg de salieblaadjes en knoflook toe aan de pan en bak gedurende 1-2 minuten

Breng de saus op smaak met zout en peper en roer goed door.

Verwijder de pan van het vuur en laat de saus even afkoelen.

Serveer de saus direct over de Pansotti

Bak de halve cherrytomaatjes kort in een pan

Garneer het bord af met de salie, tomaatjes en de Parmezaanse kaas.