

Tagliatelli met broccolipuree

Ingrediënten

- 2 struikjes broccoli
- 500 gram tagliatelli
- 1 pakje smeerkaas
- 1 grote tak verse basilicum
- 45 gram amandelschaafsel
- 2 eetlepels olijfolie

Werkwijze

1. Verdeel de broccoli in kleine stukjes. Laat dit in circa 10 minuten in kokend water gaar worden. Giet de broccoli af.
2. Kook in een grote pan ruim water met zout en olijfolie. Kook hierin de tagliatelli gaar.
3. Doe de basilicum en de smeerkaas bij de broccoli in de pan. Pureer dit in de blender.
4. Rooster de amandelschaafsel in een koekenpan goudbruin.
5. Verdeel de pasta over de borden, schep er de broccolipuree op en strooi er amandelschaafsel overheen.