



Kookweb.be

Pasta met gehakt en gorgonzolasaus.

Benodigdheden:

- 250 g rundergehakt
- 1 eierdooier
- 1/2 theelepel Italiaanse keukenkruiden
- zout en peper
- chapelure
- 150 gram groene tagliatelle
- Boter of margarine
- 1/8 l slagroom
- 125 gram gorgonzola kaas

Bereiding:

Meng in een kom: gehakt, eierdooier, kruiden, zout en peper en chapelure. Rol gehaktballetjes. In een pan de pasta beetgaar koken. Boter verhitten in een pan en de gehaktballetjes rondom goudbruin en gaar bakken. Intussen in een steelpan slagroom en gorgonzola al roerend verwarmen. De pasta in een vergiet laten uitlekken en over 2 borden verdelen. Saus erover schenken en gehaktballetjes toevoegen.

Aantal personen: 2

Recept rubriek: Pastas