



Kookweb.be

Tagliatelle met prei en gehakt.

Benodigdheden:

- 300 gram tagliatelle
- Zout en peper
- 50 gram boter
- 1 kg prei in dunne ringen
- 2 dl room
- 500 g gehakt
- +/- 1 dl vleesbouillon
- 2 el fijngesn. basilicum
- Nootmuskaat
- 75 grof gemalen kaas

Bereiding:

Tagliatelle in ruim kokend water met zout beetgaar koken en laten uitlekken. Oven voorverwarmen op 200° C. Boter verhitten en prei hierin +/- 5 min op zacht vuur bakken. Room, zout en peper toevoegen en nog +/- 10 min. stoven. Boter verhitten en gehakt in enkele min. al omscheppend rul bakken. Gehakt mengen met beetje room, bouillon, basilicum, zout, peper en nootmuskaat. Tagliatelle op de bodem van een ovenschaal leggen, gehakt erover verdelen. Met prei afdekken en kaas erover strooien. Ongeveer +/- 30 minuten laten bakken.

Recept rubriek: Pastas