

Pasta met bloemkool en gorgonzola

Lekkere romige pasta met een scherp randje door de gorgonzola. Hij is snel klaar maar je zult er nog lang van genieten!

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 3

Bereidingstijd: 20 minuten

Lekkere romige pasta met een scherp randje door de gorgonzola. Hij is snel klaar maar je zult er nog lang van genieten!

Bereidwijze

1. Snijd de bloemkool in roosjes, was deze en stoom ze in ongeveer 6 minuten beet gaar.
2. Voeg in een pan met een goede antiaanbaklaag de melk, room en gorgonzola toe. Kook op laag vuur tot de gorgonzola volledig is gesmolten.
3. Kruid de saus met zout, peper en een beetje nootmuskaat en zet het vuur uit.
4. Kook de pasta volgens de instructies giet het af. Meng de pasta goed met de saus en een beetje kookvocht.
5. Maak af met de bloemkoolroosjes en eventueel kaneel.

Ingrediënten

- 250 gram pasta
- 1 bloemkool
- 200 g zoete gorgonzola
- 1 pakje kookroom
- 100 ml melk
- nootmuskaat naar smaak
- kaneel naar smaak
- peper
- zout

accessoires