

Ingrediënten voor 2 personen

Plm. 200 gram pasta (ik had kleine penne) 1 dikke prei, wit en lichtgroen gesnipperd 2 eetlepels olijfolie 1 teentje knoflook, gesnipperd. 50 ml droge witte wijn 2 theelepels Provençaalse kruiden 100 gram gorgonzola dolce (milde) Peper, zout 3 gedroogde tomaten (op olie), uitgelekt in kleine stukjes 100 ml slagroom 2 eetlepels gehakte peterselie 50 gram vers geraspte Parmezaanse kaas

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Pasta met romige preisaus gorgonzola en gedroogde tomaatjes

Eerst maak je de preisaus met gorgonzola en gedroogde tomaatjes die daarna door de pasta gaat. En dan in de oven voor een lekker korstje.

### Hulpmiddelen

Pan koekenpan of hapjespan vergiet ovenschaal

### Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Laat de pasta uitlekken in een vergiet. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de olie in een koekenpan of hapjespan. Bak hierin de prei omscheppend plm. 5 minuten. Bak de knoflook even mee Voeg de wijn en de Provençaalse kruiden hieraan toe en breng aan de kook. Laat de prei een paar minuten op een lage warmtebron zachtjes sudderen tot de prei beetgaar is. Roer de slagroom en de stukjes gedroogde tomaten erdoor en laat de saus een beetje inkoken tot de saus iets dikker wordt. Verdeel de gorgonzola in stukjes en laat dit smelten in de preisaus. Roer daarna het grootste deel van de peterselie door de saus. Maak de saus op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat. Roer de saus door de beetgaar gekookte pasta. Roer 2/3 van de Parmezaanse kaas erdoor en doe de pasta over in een ovenschaal of gebruik een hapjespan die ook in de oven kan. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas over de pasta. Zet de schaal (of pan) plm.30 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot de pasta een lichtbruine kleur heeft gekregen.