

Ingrediënten voor 4 personen

450 gr Verse tertellini. 115 gr ricotta of een roomkaas. 4-6 eetl melk. 50 gr vers geraspte parmezaanse kaas. Twee teentjes knoflook. 2 eetlepels gehakte en gemengde verse kruiden, zoals peterselie, bieslook, basilicum, of oregano. (diepvries italiaanse kruidenmix) zout en gemalen zwarte peper.

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Italiaans
Smaak:	Zacht en romig
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Tortellini Met Kaassaus

Een heerlijk en gemakkelijk recept

Bereidingswijze

1. Kook de pasta volgens het voorschrift op de verpakking en kokend water met zout. 2. Smelt intussen de ricotta of roomkaas met de melk licht in een grote pan. Zijn ze goed gemengd, roer er dan de mozzarella in, de helft van de parmezaan, de knoflook en de kruiden. 3. De gekookte pasta afgieten en in de pan met de saus doen. Goet roeren en 1 tot 2 min zachtjes laten koken zodat de verschillende soorten kaas goed smelten. Naar smaak peper en zout toevoegen. Bestrooien met de resterende parmezaan en reserveren.

Serveertips

U moet de saus gloeiendheet eten want anders wordt ze te dik.