



Tagliatelle al tartufo

Verse tagliatelle in een zijdezachte botersaus met truffel en parmezaan. Puur en luxueus, met de onmiskenbare aardse geur van truffel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr verse tagliatelle
60 gr boter
60 gr versgeraspte parmezaan
1 el truffelolie
1 kleine zwarte truffel (of 1 el zwarte truffeltapenade)
versgemalen zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Kook de tagliatelle beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, ongeveer 2 tot 3 minuten voor verse pasta. Schep voor het afgieten een soeplepel kookvocht apart.
- 2.** Smelt de boter op een laag vuur in een ruime pan. Zorg dat de boter niet kleurt.
- 3.** Voeg de uitgelekte pasta toe aan de pan samen met een scheut kookvocht. Schud en roer tot het vocht en de boter een lichte, romige emulsie vormen.
- 4.** Haal de pan van het vuur. Roer de versgeraspte parmezaan erdoor en meng goed zodat de kaas volledig smelt en de saus bindt.
- 5.** Verdeel de pasta over de borden. Werk elk bord af met dun geschaafde truffel of een lepeltje truffeltapenade en een paar druppels truffelolie. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper.
- 6.** Dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik bij voorkeur een microplane of een truffelschaaf voor de dunste plakjes truffel. Hoe dunner geschaafd, hoe intenser het aroma dat vrijkomt. Voeg de truffelolie altijd op het allerlaatste moment toe, want hitte doet het aroma snel verdampen.

Lekker met

Een eenvoudige rucola- of gemarineerde rodebieten als frisse tegenhanger.

Dranktip

Een droge witte Piëmontese wijn zoals een Gavi di Gavi of een Langhe Chardonnay pakt mooi samen met de aardse truffelaroma's.