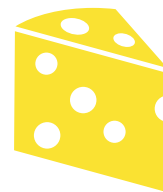


# SPAGHETTI

met gorgonzola



## Recept :

1. Hak de walnoten fijn, snipper de ui en snijd de knoflook heel fijn;
2. Zet een pan water op en kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking;
3. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui met de knoflook aan;
4. Voeg na 2 - 3 minuutjes de kookroom, gorgonzola, fijngehakte walnoten, cherrytomaatjes en een snufje zout en peper toe;
5. Laat dit op een zacht vuur een paar minuten zachtjes pruttelen;
6. Voeg de gekookte pasta en de rucola toe aan de saus en meng alles door elkaar;

Bon appetit!

## Tip :

- De liefhebber van vlees of vis voegt gemakkelijk een beetje kip op zalm toe aan dit recept!

## Benodigheden :

voor twee personen

- 150 gram  
**SPAGHETTI**
- 75 gram  
**GORGONZOLA**
- Eén **UI**
- Eén teentje  
**KNOFLOOK**
- 125 ml.  
**KOOKROOM**
- Een handje  
**WALNOTEN**
- 50 gram  
**RUCOLA**
- Een bakje  
**CHERRY-TOMAAATJES**

